

## Le gravlax



Plat d'origine typiquement suédoise, le gravlax a eu tôt fait de conquérir toute la scandinavie.

### Ingrédients pour 8 personnes :

#### Pour le saumon en gravlax :

- 500 g de pavé de saumon ;
- 1 cuiller à soupe de sel ;
- 1 cuiller à soupe de sucre ;
- 1/2 cuiller à café de poivre grossièrement moulu ;
- 2 cuillers à soupe d'aneth.

#### Pour la sauce moutarde à l'aneth :

- 1 cuiller à soupe de moutarde (forte ou à l'ancienne) ;
- 1 cuiller à soupe de sucre ;
- 1 cuiller à soupe de vinaigre blanc ;
- 1/3 de cuiller à soupe de poivre ;
- 1 dl d'huile ;
- 2 à 3 cuillers à soupe d'aneth émincée.

### Préparation :

Mélanger le sel, le poivre et le sucre

Mettre un peu de ce mélange dans le fond d'un plat, saupoudrer avec un peu d'aneth et y poser le premier pavé coté peau au-dessous.

Saupoudrer la chair du mélange sel, poivre, sucre et herbes et poser le second pavé, toujours côté peau.

Verser le reste d'épices et herbes et mettre un poids sur le dessus.

Laisser l'ensemble à la température ambiante pour qu'une saumure apparaisse mettre alors au réfrigérateur pendant 3 ou 4 jours selon l'épaisseur des filets

Retourner l'ensemble tous les jours

Racler les darnes pour enlever les herbes et les découper en tranches fines.

#### Sauce moutarde à l'aneth :

Mélanger la moutarde, le sucre, le vinaigre et le poivre et délayer avec l'huile.

Remuer suffisamment pour que la sauce devienne lisse.

Incorporer l'aneth à la fin.

Servir le saumon en gravlax avec du pain de seigle et la sauce moutarde

### Le conseil du chef :

Pour retourner facilement les filets de saumon pendant la macération, enveloppez-les dans un film plastique alimentaire.

Cette recette peut être adaptée à d'autres poissons comme la truite ou le maquereau.

La sauce moutarde se conserve une semaine au frigo, il suffit de bien la remuer avant de s'en servir.