

Saumon gravlax aux épices – Fiche recette professionnelle

Ingrédients	Quantité	Préparation
Filet de saumon frais (avec peau)	1,2 kg	Paré, désarêté
Sel fin	180 g	–
Sucre semoule	120 g	–
Aneth séché	8 g	–
Poivre noir moulu	5 g	–
Coriandre moulue	4 g	–
Baies roses	3 g	Concassées
Zeste de citron sec	2 g	–

Étapes de réalisation

1. Mélanger le sel, le sucre et l'ensemble des épices dans un récipient.
2. Parer le filet de saumon, retirer les arêtes, rincer et sécher soigneusement.
3. Déposer une partie du mélange de cure dans un plat, poser le saumon côté peau, puis recouvrir entièrement avec le reste du mélange.
4. Filmer au contact, placer sous légère pression et réserver au réfrigérateur entre 2 °C et 4 °C pendant 24 à 36 heures.
5. Sortir le saumon, rincer rapidement sous eau froide pour éliminer l'excédent de sel et sécher avec un linge propre.
6. Trancher finement ou portionner selon l'usage, conserver au froid jusqu'au service.