



SAUMON GRAVLAX en rémoulade

Pour 20 bouchées



24h+20 mn

INGRÉDIENTS

- 200 g de filet de saumon
- 500 g de gros sel
- 200 g de sucre
- 1 betterave crue
- 1 pomme
- 1 céleri rave
- 0,15 g de crème fraîche épaisse
- 1 jus de citron
- 1 c. à c. de raifort
- Aneth, ciboulette
- Baies roses

PRÉPARATION

Réaliser de préférence, la recette 4 à 5 jours avant de déguster. Retirer les arêtes et faire mariner dans le gros sel, le mélange 5 baies et le sucre 24 H. Rincer ensuite sous l'eau, sécher et réserver au frais : recouvrir d'huile de pépin de raisins, et d'aneth afin de le conserver.

Préparer la rémoulade

Mélanger la crème épaisse avec une pointe de citron, et le raifort, rectifier l'assaisonnement si nécessaire. Râper le céleri et mélanger avec la crème et la ciboulette ciselée.

Dresser la rémoulade au milieu de l'assiette dans un emporte-pièce, compléter avec des fines tranches de saumon gravlax. Sur le dessus, dresser un mikado de fins bâtonnets de pomme granny et betterave crue et saupoudrer de poudre de baies roses.



L'ASTUCE
DU CHEF

Remplacer le saumon gravlax par un saumon fumé.

LES PRODUITS AGRIAL UTILISÉS



Céleri rave
Priméale



Ciboulette
Florette



Aneth
Florette



Crème fraîche
Agrilait