

Gravlax de saumon à la betterave, pomme granny-smith, crème acidulée, tuile à l'encre de seiche |

Recette pour 12 tapas



Description

Une recette de gravlax qui nous procure beaucoup de plaisir lors de la dégustation et d'un point de vu visuel tout aussi intéressant, avec une coloration violacée par la betterave.

À déguster sans modération

L'astuce du chef

Vous pouvez placer sous vide le saumon en gravlax et le congeler.

Pour n'importe quel gravlax la technique de base reste la même, aujourd'hui nous utilisons du jus de betterave, mais vous pourriez tout simplement ne pas en mettre, vous obtiendrez un gravlax pareil.

Ingrédients

Gravlax de saumon

- 500 Gr Filet de saumon
- 200 Gr Sucre
- 25 Gr Sucre glacé
- 200 Gr Sel
- 3 Branche(s) Aneth
- 1 Oz Grappa alcool (optionnel)

- Sel et poivre

Finitions

- 1 Unité(s) Oignon vert

Crème acidulée

- 2 Cuil. à soupe Crème sûre
- 0.50 Unité(s) Citron
- 2 Cuil. à thé Jus de betterave

- Sel et poivre

Tuile

- 20 Gr Farine

- 1 Unité(s) Pomme granny smith
- 1 Unité(s) Lime
- Sel et poivre
- 4 Gr Encre de seiche
- 80 Ml Huile d'olive
- 100 Ml Eau
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Faire les zestes de lime, ensuite presser le citron de son jus.

Gravlax de saumon

Dans un bol, mélangez le sel, les sucres.

Mélangez à l'aide de vos doigts, une fois la pièce de saumon déposez dans un plat adéquat avec rebords, arrosez-le de l'alcool puis recouvrez-le totalement de se mix, d'une belle épaisseur. Couvrez-le d'un film alimentaire et placez-le dans le frigo durant 12h.

Ensuite, rincez le morceau de saumon, gardez la marinade (jus), placez le filet de saumon sur une grille ou plaque, placez-le dans le frigo pour 12h.

Crème Acidulée

Dans le bol, versez la crème sûre avec le jus de betterave et du citron, la fouetter avec le sel et poivre.

Tuile à l'encre de seiche

Passez la farine dans un tamis, puis réunissez tous les ingrédients dans un bol, mélangez l'ensemble avec un fouet. Attention, le mélange doit être lisse sans grumeau.

Dans une poêle chaude anti-adhésive, légèrement beurrée, versez une belle louche de se mélange.

Laissez le mélange s'étendre sur toute la surface, L'eau va s'évaporer et il ne restera plus que la tuile ajourée au fond de la poêle. Quand elle sera cuite, vous pourrez délicatement passer dessous avec votre spatule en plastique pour la décoller puis la déposer sur du papier absorbant.

Répétez l'opération autant de fois souhaitée.

Attention, le produit reste très fragile, manipulez avec soins.

Montage finitions

Au dernier moment, réaliser une belle julienne de pommes vertes (Bâtonnets). Ainsi que de beaux sifflets d'oignons verts (coupes en biseau).

Dans une assiette adéquat, déposez de belles tranche fines de saumon gravlax, quelques points de crème acidulée ici et là.

Finaliez avec les bâtonnets de pomme verte, une tuile et les sifflets d'oignons verts.

Ajoutez un tour de moulin à poivre sur l'ensemble de l'assiette, au goût de chacun.

Bon appétit!