

Saumon Gravlax

Difficulté  Budget     49 heures

LES INGRÉDIENTS

- 1 kg de filet de saumon avec la peau mais sans arêtes,
- 1 grosse botte d'aneth,
- 4 cuillères à soupe bombées de sel,
- 4 cuillères à soupe bombées de sucre,
- 1 cuillère à soupe de 5 baies grossièrement écrasées,
- 1 cuillère à café de poivre du moulin,
- 1 cuillère à café de cumin.

LA RECETTE

1. Essuyez le saumon.
2. Mélangez le sel, le sucre, le cumin, les 5 baies et le poivre.
3. Hachez finement l'aneth avec les ciseaux à lame en céramique Kyocera.
4. Ajoutez au mélange sel, sucre, baies et poivre.
5. Placez la moitié de ce mélange dans un plat à four en verre, tapissé d'un film étirable.
6. Déposez le saumon, peau vers le bas.
7. Recouvrez le saumon du reste du mélange en frottant la chair.
8. Rabattez le film étirable pour emprisonner le saumon.
9. Réservez au réfrigérateur toute la nuit.
10. Après 8 heures, videz le surplus de liquide et retournez le poisson.
11. Recommencez l'opération 3 fois, toutes les 8 heures.
12. Après 48 heures, ce n'est plus un saumon mais du gravlax !
13. Débarrassez le saumon des brindilles d'aneth, retirez délicatement la peau.
14. Découpez de fines tranches de saumon avec le grand santoku JAPAN de Kyocera et placez-les dans un long plat.
15. Servez frais !

Accompagnez cet original saumon gravlax d'un Champagne à fines bulles !
À consommer avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse: KEEPINTOUCH
Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

- ✓ **1 grand santoku JAPAN de Kyocera** à lame en céramique noire de 16 cm fiable et ultra tranchant



- ✓ **1 paire de ciseaux Kyocera** à lames en céramique blanche, précis et fonctionnels.



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

