

Gravlax de Saumon à la Betterave

LES INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 1 filet de saumon avec sa peau (700 gr)

Pour la marinade

- 1 bouquet d'aneth
- 500 gr de betteraves crues
- 1 zeste de citron
- 80 gr de sucre
- 150 gr de sel de Guérande
- 10 gr de poivre entier écrasé
- 3 cuillères à soupe de gin ou de vodka

LA RECETTE

- Couper votre filet de saumon en deux dans la longueur avec le [couteau Santoku Kizuna](#).
- Vérifier qu'il ne reste pas d'arêtes.
- Dans un bol, placer le sucre, le gin ou la vodka, le zeste de citron, le sel, le poivre et l'aneth hachée.
- Peler les betteraves avec [l'éplucheur à tête rotative à 180°](#), râper les finement, puis intégrer aux autres ingrédients dans la marinade. Bien mélanger.
- Recouvrir totalement le saumon de la marinade. Ne pas hésiter à malaxer avec les mains.
- Enrouler de papier sulfurisé et placer dans un plat
- Laisser mariner au minimum 48h au réfrigérateur.
- Nettoyer le saumon de la marinade et découper le saumon en fines tranches avec votre [couteau Santoku Kizuna](#).

Servir à l'apéritif sur des blinis, ou en entrée avec une salade de jeunes pousses ou en plat avec des pommes de terre vapeur, accompagné d'un Pinot Blanc – Klevner.

www.kyocera.fr

Contact Presse : KEEPINTOUCH

Delfine BOURGUIGNON

Email : rp@keepintouch.fr

Tel. : 01 45 72 12 47 / 06 60 49 92 01



LES OUTILS

- ✓ **1 couteau Santoku KIZUNA** à lame en céramique noire de 16 cm et manche en bois Pakka riveté.
- ✓ **1 éplucheur à tête rotative** 180° et lame en céramique.

