



4 personnes



15 minutes



Gravlax de saumon

Enlevez les arêtes du filet. Coupez dans le sens de la longueur votre filet en 2.

Ciselez finement la verveine et mélangez-la avec le gros sel, le sucre, les baies, le zeste des 2 citrons puis la vodka. Frottez entre vos mains de manière à bien mélanger les saveurs.

Dans le fond d'un plat, versez 1/3 de la préparation. Déposez les filets de saumon par-dessus et recouvrez avec le reste de la marinade.

Filmez et laissez au réfrigérateur 24h (idéalement 48h). Pensez à enlever au fur et à mesure le liquide que peut rendre le saumon. Rincez les filets à l'eau claire, séchez-les bien et ôtez la peau.

Coupez des petites tranches pour déguster.

- 1 filet de saumon (600 g)
- 70 g de gros sel
- 60 g de sucre en poudre
- 2 citrons verts
- 70 g de verveine fraîche
- ½ CC de 58 baies moulues
- 5 cl de vodka