



SAUMON GRAVELAX EN DEUX FAÇONS

Pour 15 personnes :

1 filet de saumon entier - 80g gros sel gris - 80g sucre - 1 càc zeste d'orange - 1 càc zeste de citron vert - 40g de graines de coriandre –

La veille, ôter la peau du filet et le désarêter à l'aide d'une pince à épiler. Mélanger le sel, le sucre, les zestes des agrumes et la coriandre écrasée. Mettre le filet dans un plat et le couvrir du mélange. Filmer. Entreposer 12 heures au réfrigérateur.

Le lendemain, rincer le saumon, le sécher et le remettre au frais sous film alimentaire.

Vinaigrette au gingembre :

10cl d'huile d'olive - 1 càc sauce soja - 1 càc gingembre râpé - 1 càc zeste de citrons vert - 1 pincée de cumin en poudre - 2 càs de coriandre finement hachée - sel - poivre –

Mélanger tous les ingrédients dans un bol.

Couper en cubes le saumon. Remplir des verrines, verser 1 càs de vinaigrette.

2ème recette : Tarte à la tomate et au saumon gravelax, vinaigrette au gingembre

pour 6 personnes :

1/3 de filet de saumon gravelax - Vinaigrette au gingembre (conservée au frais en bouteille) –

pâte à tarte :

1 càs d'ail finement haché - 4 càs d'échalotes hachées - 1 càs d'huile d'olive - 225g beurre coupé en dés - 280g farine - 225g fromage frais (pour moi du Philadelphia) - 1 oeuf battu (pour la dorure) –

Faire suer 2 minutes l'ail et les échalotes dans l'huile d'olive. Refroidir à température ambiante. Mixer le beurre, la farine, le fromage et les échalotes/l'ail jusqu'à l'obtention d'une boule. Envelopper dans un film alimentaire et entreposer au réfrigérateur 1h00.

Au bout de ce temps, préchauffer le four à 180° (th.6). Etaler la pâte, la mouler sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque à pâtisserie. Passer au pinceau à l'oeuf battu toute la surface et les bords. Enfournier et cuire 15 minutes (elle doit être blond doré). Laisser refroidir.

garniture :

3 gousses d'ail émincées - 1 échalote émincée - 1 càs d'huile d'olive - 6 tomates cerise - sel - poivre –

Dans une poêle, fondre l'ail et l'échalote à l'huile d'olive. Ajouter les tomates coupées en 2, les évider. Saler et poivrer.

Recouvrir la pâte avec les tomates. Enfournier 10 minutes à 200°. Retirer du four, couvrir de dés de saumon gravelax, verser la vinaigrette.