Gravlax au citron et au thé earl grey

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 25min

Temps de repos : 3 jours

Ingrédients :

1morceau de saumon de 800g
200g de gros sel gris
200g de cassonade
2 citrons bio
½ botte d'aneth
3 c.à soupe rases de thé earl grey

Préparation :

Retirez les arêtes du poisson. Prélevez le zeste de citrons à l'aide d'une râpe fine. Prélevez les feuilles d'aneth (gardez-en un peu pour servir). Mélangez le sel, la cassonade, le zeste de citron, l'aneth et le thé.

Etalez devant vous du film alimentaire et répartissez dessus un tiers du mélange au sel. Posez le poisson dessus et recouvrez le du reste du mélange au sel, enveloppez-le très serré dans plusieurs couches de film alimentaire. Percez quelques trous dans le film coté peau puis déposez le saumon dans un plat creux et laissez-le mariner 3 jours au réfrigérateur. A u cours de ces 3 jours, retournez-le plusieurs fois en vidant le jus accumulé dans le plat.

Au moment de servir, retirez le poisson du sel, rincez-le et épongez-le délicatement. Servez-le simplement tranché, accompagné de rondelles de citron et parsemé de pluches d'aneth.