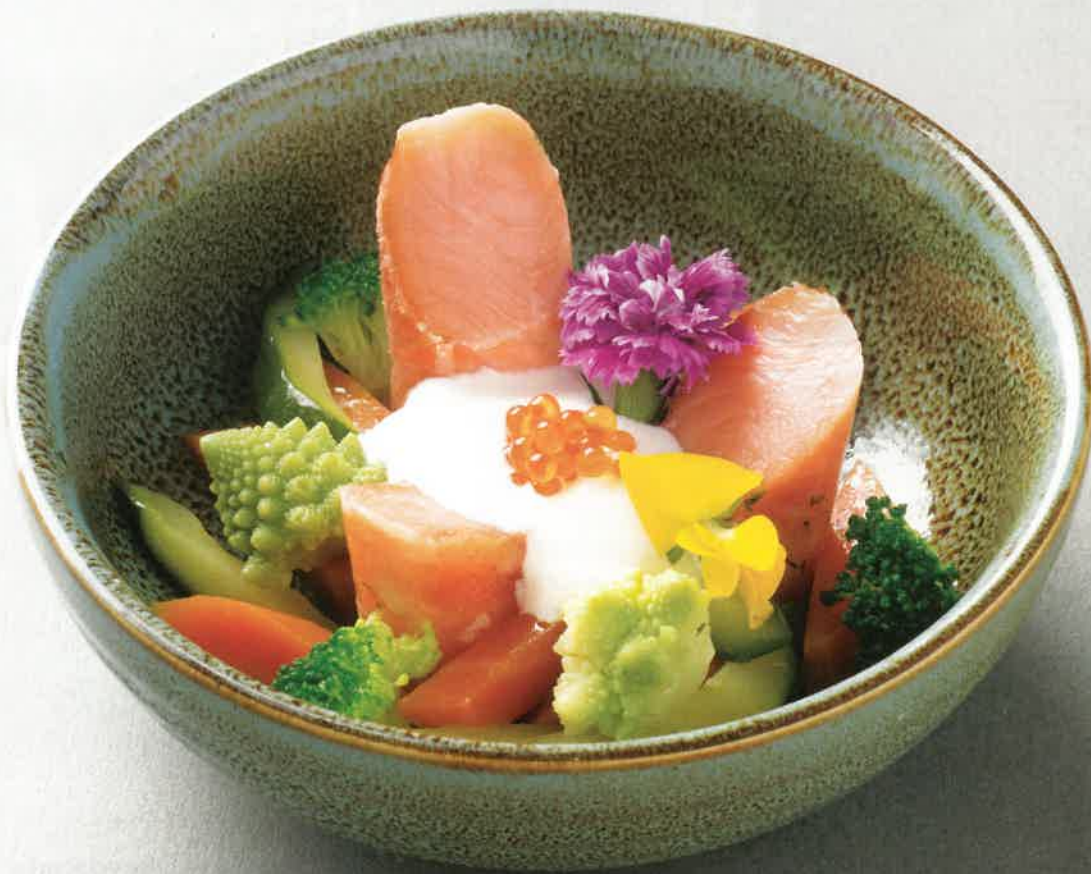


Saumon mariné gravlax revisité

Une recette pour utiliser un saumon gravlax, très tendance actuellement en petites cassolettes. La quantité de sucre indiquée dans la recette permet d'obtenir moelleux, tenue et couleur. La recette de base du saumon peut ensuite être déclinée pour offrir des expériences de dégustation très différentes. Après les fêtes, vos clients sont heureux de retrouver le saumon préparé autrement que fumé.



Enodis
Fabricant Grande Cuisine

Terre & Mer

E·F L'ÉQUIPEMENT
EBERHARDT FRÈRES PRO
FRERHARDT FRÈRES
PROFESIONNELS
LIEBHERR
Qualité, Design et Innovation

LA BOVIDA
Depuis 1921, la référence des professionnels et des passionnés de cuisine

solia

EpiSaveurs
groupe pomona





Ingrédients

pour 10-12 convives

- 1 filet de saumon frais
- 200 g de sucre
- 80 g de sel
- ½ botte d'aneth
- 5 g de baies roses
- 20 g de vodka

*Crème de fines herbes
(base pour 1 l)*

- 1 l de crème liquide
- QS de sel, poivre blanc ou piment d'Espelette
- 20 g de vinaigre de framboise
- ¼ de botte d'aneth

*Pour les cassolettes version
boutique (garniture de légumes
par exemple : 80 à 90 g/pers)*

- Carottes orange
- Carottes jaunes, carottes violettes
- Navets, panais, brocolis, chou romanesco, au choix et au goût de chacun

Progression

- Enlever les arêtes et parer le filet de saumon.
- Peser les différents ingrédients.
- Ciseler l'aneth.
- Mélanger le sel et le sucre.
- Mettre le filet de saumon à mariner avec la vodka.
- Ajouter l'aneth ciselé et les baies roses.
- Recouvrir ensuite avec le mélange de sucre et de sel.
- Laisser mariner 8 à 12 heures au froid sous film.

Important : le filet de saumon cru doit subir un traitement obligatoire par le froid négatif pour détruire les parasites, soit avant sa mise au sel et marinade, soit après la mise en marinade.

Le saumon peut être dressé à l'assiette en entrée, en mise en bouche, ou en verrines ou canapés pour des cocktails. On pourra l'accompagner d'une sauce à base de fromage blanc ou de crème fouettée nature, aux herbes ou au citron, etc.

CONSERVATION

Conservation au froid à + 2 °C, sous film, ou conditionné sous vide. DLC sous vide 21 jours maximum, avec étiquetage obligatoire. Peut également être congelé après la mise sous vide si le filet de saumon est frais et qu'il n'a pas subi de choc thermique par le froid négatif en amont. La durée de conservation est alors de 3 à 6 mois.



Les étapes



1 Parfaitement enlever les arêtes et parer le filet.



2 Mettre à mariner avec la vodka, le sel, le sucre, l'aneth ciselé et les baies roses.



3 Le saumon doit subir un traitement obligatoire par le froid négatif pour détruire les parasites.



4 Découper des portions de 80 g pour la présentation en cassolettes.



5 Rouler dans du film avant de mettre au four à 65 °C (57 °C) à cœur.



6 Monter la sauce crémeuse mais pas trop épaisse.



Pour une présentation cocktail



Les cubes de saumon gravlax sont passés dans le sésame à demi et présentés avec des fleurs et du citron caviar.



Pour une présentation en vitrine



Le filet peut être présenté à la coupe.

