



Gravlax de saumon au chant poivré

Ingrédients :

- 500 g Filet de cœur saumon
- 200g. de Gros sel
- 100g de Sucre en poudre
- 2 cuil. à soupe de Chant poivré (mélange de poivres noir de Voatsiperifery et Cubèbe, poivre blanc de Penja, baie Timur, baie de la Jamaïque, baie de la passion) ou un mélange de poivres moulus parfumés de votre choix
- 2 cuil. à soupe d'aneth fraîche ou déshydratée

Préparation :

- Choisissez un morceau de saumon dans la partie dorsale du filet.
- Rincez, épongez et vérifiez bien qu'il ne reste pas d'arête.
- Mélangez le sucre, le gros sel, 1 cuillère à soupe d'aneth et 1 cuillère à soupe poivre dans un bol.
- Saupoudrez $\frac{1}{4}$ de ce mélange sur le fond d'un plat creux, posez le filet coté peau vers le fond. Recouvrez du reste du mélange. Couvrez d'un film étirable et laissez macérer 12 h au réfrigérateur.
- Rincez soigneusement le filet de saumon. Séchez-le.
- Mélanger 1 cuillère à soupe d'aneth et 1 cuillère à soupe poivre dans un bol. Étalez ce mélange sur le saumon en le frottant délicatement.
- Filmmez et laissez reposer au moins 6h au frais
- Découper en tranches fines. Servez avec une crème d'herbes ou d'un tzaziki maison bien frais.

