

Gravlax de saumon à l'anis et crème aigrette à la lime



Recette pour 6 personnes :

Ingrédients :

1/2 tasse de gros sel

1/3 tasse de cassonade blonde

2 c. à soupe de graines d'anis concassées

1.500 lb de filet de saumon frais avec la peau, coupé en deux pavés

1/2 tasse de pastis

Crème aigrette:

500gr de yogourt grec

Le zeste d'une lime

Le jus de deux limes

1 échalote française hachée finement

Q/S ciboulette ciselée

Procédure

Dans un bol, mélanger le sel, la cassonade et les graines d'anis.

Assécher les pavés de saumon sur du papier absorbant puis les enrober du mélange. Déposer un pavé, côté peau, dans le fond d'un plat en pyrex.

Recouvrir de la moitié du mélange et disposer l'autre pavé côté chair par-dessus.

Le mélange de cassonade doit recouvrir uniformément les pavés.

Arroser de pastis et couvrir hermétiquement. Laisser mariner au réfrigérateur de 6 à 8 heures ou toute une nuit. (Plus les pavés seront petits et plus le temps de marinade diminuera).



Rincer les pavés sous l'eau froide pour enlever l'excédent de sel puis les assécher soigneusement ou les laisser sécher une nuit au réfrigérateur, à découvert.
Au moment de servir, les couper en cubes ou lanières à votre goût!
Dans un bol mélanger tous les ingrédients de la crème aigrette, puis assaisonner avec un peu de poivre.
Bon appétit

Chef Anthony Nart
Manoir du lac William

