AiL MA COCOTTE!

ROSACES DE SAUMON GRAVLAX

Ingrédients pour 6 pers. :

1 cœur de **filet de saumon** de +/- 400 g
1 **citron jaune** bio
1 **orange** bio
2 cm de **gingembre frais** (ou +/- selon vos goûts)
1 c. à soupe de **poivre en grains 5 baies**
1 c. à soupe de **graines de fenouil**
1 c. à soupe de **graines de cumin**
300 g de **gros sel**
300 g de **sucre en poudre**
300 g de **betterave rouge cuite**
1/2 **grenade**
Poivre du moulin

Variantes :

La grenade n'est pas indispensable.
Pour une autre version de saumon mariné, consultez ma recette en bas de page.

- Enlevez la peau du saumon (ou demandez à votre poissonnier de le faire), les arêtes et les éventuelles petites peaux blanches. Rincez-le et séchez-le avec du papier absorbant.
- Rincez l'orange et le citron et prélevez (si vous en avez une, utilisez une râpe Microplane) les zestes. Réservez les deux agrumes au frais pour la suite de la recette le lendemain.
- Pelez la moitié du gingembre et râpez-le finement (toujours avec une Microplane mais une autre râpe conviendra également ! ;-)).
- Dans un mortier (à défaut utilisez un sac congélation et un rouleau à pâtisserie), concassez grossièrement les grains de poivre avec les graines de fenouil et de cumin. Dans un saladier, mélangez ces épices avec le sel, le sucre, les zestes des agrumes et le gingembre. Déposez une partie de ce mélange dans un petit plat, placez le saumon au centre et recouvrez-le avec le reste. Filmez et réservez au frais pendant 12h à 24h.
- Épluchez l'autre moitié du gingembre et émincez-le. Pelez les betteraves et coupez-les grossièrement. Mettez-les dans le bol d'un mixeur avec le gingembre et un filet d'eau chaude. Mixez finement. Filtrez cette préparation à travers une passoire fine pour en récupérer le jus. Pressez un demi-citron et une demi-orange puis ajoutez leur jus à celui de la betterave.
- Rincez le filet de saumon à l'eau claire et épongez-le avec du papier absorbant. Replacez-le dans le plat (que vous aurez nettoyé) et versez dessus le jus de betterave et d'agrumes. Filmez et laissez à nouveau mariner au réfrigérateur pendant 12h00, en le retournant au bout de quelques heures.
- Détachez les graines de la grenade (cf. le paragraphe "Astuce" ci-dessous pour une bonne technique).
- Rincez de nouveau le saumon et épongez-le soigneusement. Avec un long couteau effilé, découpez des lamelles assez fines (environ 1/2 cm d'épaisseur). Enroulez chaque lamelle sur elle-même et disposez-les sur un plat de service, bien serrées les unes contre les autres. Parsemez de graines de grenade autour, donnez quelques tours de moulin à poivre et servez aussitôt.

💡 Pour enlever les arêtes des poissons, j'utilise une petite pince d'électricien (que je réserve à cet usage ;-)) plutôt qu'une pince à épiler. Les arêtes ne se cassent pas.
Ayez toujours du gingembre en stock ! Pelez et congelez un morceaux frais et râpez-le (encore congelé) au fur et à mesure de vos besoins.

La méthode la plus efficace pour détacher facilement les graines d'une grenade consiste à :
– faire rouler la grenade sur un plan de travail en la pressant bien avec la paume de la main,
– couper le fruit en deux,
– retourner une moitié au-dessus d'un saladier en la tenant d'une main,
– à l'aide de l'autre main, taper le côté bombé avec une cuillère en bois. Tapez fortement, les graines tomberont au fur et à mesure.
– enlever les morceaux de peau blanche qui auraient pu tomber et qui sont amers.