



Saumon Gravlax au Combava



Suggestion de présentation

500 g de saumon frais avec peau

- 300 gr de gros sel gris
- 150 gr de sucre en poudre
- 20 gr de feuilles de combava
- 1 càs de baies roses
- 1 citron combava
- huile de combava QS

Retirer les arêtes du saumon à l'aide d'une pince, rincer, éponger; mélanger ensemble le gros sel et le sucre en poudre; mixer les feuilles de combava avec les baies roses.

Frotter sur les deux faces du saumon le mix combava/baies roses; mélanger le restant de ce mix avec le gros sel/sucre puis le répartir dans un plat creux, poser dessus le filet de saumon côté peau et le recouvrir du mélange gros sel; couvrir d'un papier film et poser dessus un autre plat avec un poids de 500 gr maximum; réserver au frais pendant 12 heures. Retourner le saumon, réserver à nouveau au frais pendant 12 heures.

Retirer le saumon du gros sel, le rincer sous un filet d'eau claire puis l'éponger dans un papier absorbant. Trancher finement.

Disposer les tranches de saumon sur assiette, ajouter un filet d'huile de combava et quelques zestes de citron combava.