Gravlax de saumon aux saveurs de pins

En deux mots :

Le gravlax de saumon c'est au moins aussi festif que le saumon fumé et beaucoup plus original.

Celui que je vous propose là a clairement un goût d'aiguille de pin et rappelle les odeurs de la résine de sapin.

Attention, le temps de préparation est très court, par contre, il y a un temps de repos et de séchage naturel entre 24 et 36h00 environ. Attention donc à prévoir de réaliser la recette en tenant compte du temps nécessaire pour qu'il soit prêt au moment où vous le désirez.

Pour 1 personne

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Difficulté :

Ingrédients

- 200 g de filet de saumon avec peau
- 150 g de sel
- 75 g de sucre
- 15 g d'aiguille de pin séchée

Les quantités sont données pour un repas en plat principal.
Dans le cas d'une entrée, diviser les quantités par deux.

Instructions

Enlever les arêtes du filet de saumon, le rincer rapidement sous un filet d'eau et le sécher avec du papier absorbant

Mélanger le sel, le sucre et les aiguilles de pin sèche réduites en poudre

Découper une grande longueur de film étirable alimentaire

Poser le filet de saumon sur le film, couvrir la partie visible (dessus et côtés) avec le mélange sel-sucre-aiguille

Refermer le film étirable sur le filet de saumon

Mettre le filet de saumon dans un plat creux puis poser un poids dessus

Tourner le filet de saumon au bout de 12h00 en jetant le liquide qui s'est formé dans le fond du plat, répéter l'opération une fois

Sortir le filet de saumon du film alimentaire au bout de 24h00 (il est possible de le laisser 12h00 de plus sans problème) et le rincer délicatement sous un filet d'eau

Sécher le filet correctement avec du papier absorbant

Mettre le filet dans un plat, filmer le plat et laisser reposer encore 12h00 au frigo (opération facultative si vous êtes pressé)

Découper en fines tranches le saumon ou en cubes selon votre envie pour le consommer

Il se conserve à peu près le même temps que le saumon fumé, le séchage sel-sucre agissant comme un conservateur

Accompagnement :

Une salade verte type mesclum ou jeunes pousses avec des noisettes hachées et grillées, des pommes de terre cuite à l'eau...

Astuces :

Selon les aromates qui sont utilisées, il peut avoir des quantités de saveurs et de goûts différents.
Idem, si on décide d'utiliser un alcool pour lui apporter un petit plus, entre une vodka, un whisky fumé ou pas et un armagnac, il n'aura pas développé les mêmes arômes.
Soyez imaginatifs et osez.

A part en forêt, il n'est pas évident de trouver des aiguilles de sapin. Et dans la plupart des forêts, il est interdit de ramasser quoi que ce soit. Attention, la nature est fragile et elle doit être respectée, aussi si vous voulez en ramassez, faites le dans une forêt où vous êtes sûrs de pouvoir le faire sans problème.
Les bourgeons de printemps sont ceux que j'utilise, raison de plus pour être certain de pouvoir en récolter.

Je les laisse sécher naturellement, les réduis en poudre une fois qu'ils sont secs et je conserve dans un contenant hermétique.

Aller plus loin :

Vous n’êtes pas fan d’un des ingrédients de cette recette ? Changez-le pour un que vous appréciez plus ! Et si vous n'osez pas, optez pour la formule TOAST. Elle associe cuisine et coaching sous forme de conseils ponctuels, ensemble nous élaborerons la recette à votre goût pour encore plus de plaisir et de saveurs.