

Tartare de saumon gravlax

6 pers | 10 mn | 48 h

Les **ingrédients**

- 1 kg de filet de saumon frais avec la peau
- 2 bottes d'aneth (ou 20 g d'aneth séché)
- 140 g de sucre cristal
- 100 g de gros sel
- 1 cuil. à s. de graines de fenouil
- 1 cuil. à s. de baies roses
- 10 g de poivres mélangés
- Pour le service :
- Un peu d'aneth
- Quelques baies roses
- Mesclun (ou roquette)

La **recette**

Etape 1

Le premier jour, ôtez les arêtes du poisson avec une pince à épiler.

Etape 2

Mélangez l'aneth, le sucre, le gros sel, les graines de fenouil, les baies roses et les poivres. Répartissez cette préparation sur le filet de saumon. Pliez celui-ci en deux et réservez-le au frais pendant une nuit.

Etape 3

Le jour suivant, passez le poisson sous l'eau, essuyez-le et remettez-le au frais jusqu'au lendemain.

Etape 4

Le jour d'après, taillez le saumon en petits cubes et dressez-les dans les assiettes de service à l'aide d'un petit cercle. Décorez avec de l'aneth haché et des baies roses. Entourez le saumon de mesclun ou de roquette et servez bien frais.