

Tartine de gravelax de saumon à la betterave

Accord du sommelier



Un vin blanc de Quincy, frais et fruité avec des nuances de grillé et parfois même miellées.

Servir à 11 – 13°C



TEMPS DE PRÉPARATION

25 minutes

PORTIONS

6 personnes

INGRÉDIENTS

- 500 g de filet de saumon
- 500 g de betteraves cuites
- 70 g de sucre
- 70 g de sel
- 1/2 botte de ciboulette
- 1/2 botte de menthe
- 200 g de fromage frais
- 1 pamplemousse
- 1 orange
- 1 citron jaune
- Une douzaine de grandes tranches de pain (pain aux graines, pain viking ou tourte de meule...)
- 1 grenade pour la décoration

PRÉPARATION

LA VEILLE :

- 1 - Commencez par préparer votre poisson : Retirez la peau et les arrêtes si il y en a. Retirez ensuite délicatement la partie grisâtre qui se trouve sous la peau afin que vos tranches soient plus jolies à la découpe.
- 2 - Dans un bol, mélangez le sel, le sucre. Vous pouvez ajouter les zestes du citron jaune.
- 3 - Râpez grossièrement vos betteraves. Mélangez les avec le mélange sel/sucre.
- 4 - Placez la moitié de la marinade dans un plat. Ajoutez votre filet de saumon puis recouvrez le avec le reste de la marinade. Filmez votre plat et laissez votre saumon mariner pendant toute une nuit.

LE JOUR J :

5 - Mélangez votre fromage de chèvre frais avec la ciboulette hachée. Lavez la menthe et hachez quelques feuilles que vous pouvez ajouter au mélange, poivrez si vous le souhaitez. Vous pouvez conserver quelques jolies feuilles de menthe pour la décoration.

6 - Préparez vos segments de pamplemousse, d'orange et de citron jaune :

Astuce : Commencez par couper les extrémités du fruit (la base et le chapeau) pour avoir une surface plane. Passez ensuite la lame de votre couteau du haut vers le bas pour éliminer la peau épaisse et le zeste en une seule fois en suivant la courbe du fruit. Il faut voir la chair à vif du fruit. Procédez ainsi sur toute la surface du fruit.

Puis prenez le fruit dans votre main et faites passer la lame du couteau entre deux membranes du fruit jusqu'au cœur, pour ne garder qu'un morceau de chair. Recommencez ainsi sur tout le fruit.

7 - Le jour J : Sortez votre saumon, rincez-le sous l'eau froide et séchez-le avec un peu de papier absorbant. Taillez-le en fines tranches et réservez-les au frais.

8 - Dressage : Faites toaster vos tranches de pain. Tartinez les généreusement de fromage frais aux herbes. Ajoutez sur le dessus de jolies tranches de saumon mariné.

Terminez avec quelques segments de pamplemousse, d'orange, des morceaux de segments de citron jaune. Vous pouvez décorer vos tartines avec des feuilles de menthe, de la ciboulette, et quelques grains de grenade.

Auteur de la recette : Capucine Stauff - Compte Instagram : @capfood_paris