

Un saumon Gravlax ? Facile !



Un filet de saumon frais
Bömlo



Un Rub Gravlax,
mélange d'épices pour
mariner



Une sauce Gravlax



BÖMLO



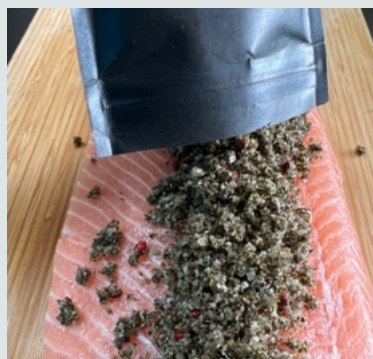
**SAVEURS
de NORVÈGE**



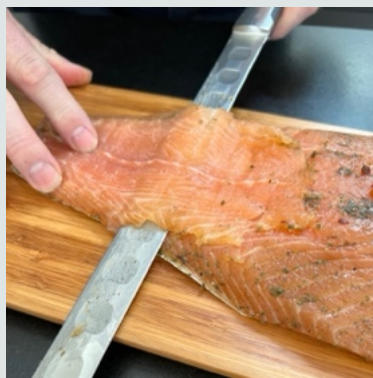
**SAVEURS
de NORVÈGE**

Un saumon Gravlax ? Facile !

**Un sachet de rub est prêt à l'emploi
pour mariner un filet de saumon Bömlo d'environ 1,2kg**



- 1** Dérouler du film fraîcheur au fond d'un plat à rebord. Disposer dessus le filet de saumon, désarêté et peau en dessous. Répartir le contenu du sachet de rub sur le poisson et masser délicatement le filet de saumon afin que les épices pénètrent bien dans sa chair, avant de refermer le film alimentaire. Appliquer un poids sur le filet ainsi recouvert et le placer au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures.



- 2** Une fois ce temps écoulé, vider la saumure qui s'est formée et rincer le filet de poisson à l'eau froide. Bien l'essuyer, le laisser ensuite à l'air libre au frais 20 minutes, puis le couper en fines tranches.



- 3** Au moment de servir, vous pouvez rajouter un peu d'aneth fraîche ciselée, et accompagner votre plat de la sauce Gravlax et d'une salade de pomme de terre crémeuse.