

Gravlax de saumon à la betterave, mouillettes de Gingerpepe

Informations

Personnes : 4

Préparation : 30 min. + 90 min.



Ingrédients

- 200 g de Gingerpepe
- 320 g de saumon frais
- 1 betterave cuite sous-vide
- 40 g de sucre
- 40 g de gros sel
- Poivre du moulin
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 citron vert
- 1 citron jaune

Étapes de la préparation

1. Découpez en tranches épaisses le saumon. Disposez au fond d'un plat la moitié du gros sel et la moitié du sucre. Mélangez. Déposez le saumon par-dessus et assaisonnez-le avec le même mélange sel et sucre restant.
2. Parallèlement, passez au mixeur la betterave et versez le coulis obtenu sur le saumon.
3. Couvrez la préparation d'un papier film et **réservez-la au frais 90 minutes au minimum.**
4. Au moment du service, faites griller les tranches de pain.
5. Découpez des tranches de fromages.
6. Égouttez et rincez le saumon, découpez-le en petites tranches.
7. Sur les mouillettes de pain grillés, dressez les tranches de saumon et de fromage en les intercalant.
8. Zestez un citron vert et un citron jaune juste avant de servir bien frais accompagné de salade.

? **Astuce** : Si vous n'aimez pas le saumon, vous pouvez effectuer cette recette avec du thon ou de la dorade.