Gravelax de saumon, salade de pomme de terre charlotte et vinaigrette à l'orange

02/01/2018 à 13h14

Par Grégory Cuilleron

Temps de préparation : 30 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

Pour le Gravelax :

- Un dos de saumon de 1 kg sans peau ni parties brunes
- 500 g de sel fin
- 500 g de sucre semoule
- 4 cuillères à soupe de 5 baies

Pour la salade de pommes de terre :

- 6 pommes de terre Charlotte
- 15 cl d'huile de noisette
- 3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Une poignée de noisettes
- 1 rhizome de gingembre
- Le zeste d'une demi orange

Préparation :

Préparation du saumon en Gravelax :

- Mélangez le sel, le sucre et les 5 baies;
- Au fond d'un grand plat, disposez la moitié du mélange sel et sucre, déposez-y le saumon, et recouvrez de l'autre moitié du mélange sel et sucre;
- Filmez;
- Réservez au frais pendant 12 heures;
- Au bout de ce laps de temps, débarrassez le saumon du sel et du sucre puis rincez abondamment à l'eau claire (2-3 minutes sont nécessaires);
- Epongez bien avec un linge ou du papier absorbant;
- Retirez les parties qui pourraient racornir;
- Réservez au frais.

Préparation de la salade :

- Épluchez les pommes de terre Charlotte, puis faites-les cuire à la vapeur en faisant attention à ce qu'elles restent fermes;
- Laissez refroidir puis découpez-les en rondelles d'un cm d'épaisseur. Prévoyez 6 rondelles par personne;
- Salez et poivrez sur chaque face.

Préparation de la sauce :

- Mélangez les ingrédients dans un bol;
- Découpez le saumon en cubes de 3 cm de côté;
- Dressez l'assiette en disposant les tranches de pommes de terre au fond de l'assiette;
- Puis ajoutez les tranches de Gravelax;
- Versez la sauce sur le saumon et les pommes de terre;
- Rapez quelques zestes d'orange sur les pommes de terre.

L'astuce du chef :

Préparez une chantilly à base de crème de soja (avec un siphon) et déposez une noisette de cette crème sur chaque cube de saumon.