



Saumon gravlax fumé minute, sauce au raifort et pépins de grenade

Ingrédients

400 g de saumon Label rouge ou bio	1 càc de jus de citron
40 g de sucre	¼ de pomme grenade
40 g de sel	Pourpier d'hiver ou cresson pour la déco
20 g de racine de raifort frais	Sel
25 g de mascarpone	Poivre blanc du moulin
50 g de crème fraîche épaisse crue	Accessoire : un fumoir et 30 g de sciure de bois

Personnes: 4

Temps de cuisson: 30 min.

Temps de préparation: 30 min.

Instructions

Faire mariner le saumon avec le sucre, du sel et du poivre blanc pendant 30 min en dehors du frigo dans un film alimentaire.

Couper le saumon en 4 morceaux de taille égale et déposer ensuite sur du papier aluminium.

Déposer la sciure dans le fumoir puis poser le fumoir sur feu doux pour obtenir une fumée grise (jamais jaune, sinon la fumée devient acide). Insérer le saumon, fermer et laisser pendant 2 min sur feu très doux. Eteindre le feu et poursuivre le fumage 5 min.

Râper le raifort et mélanger avec le mascarpone et la crème. Ajouter un peu de jus de citron et conserver au frais.

Dresser l'assiette avec le saumon, un trait de crème, les grains de grenade et quelques feuilles de pourpier.

Envie de partager votre expérience sur les réseaux sociaux ? #MMMMHBXL #LESSECRETSDUCHEF

Envie de réserver votre prochain cours, d'acheter les ingrédients ou les ustensiles ?

www.lessecretsduchef.be