Mmmmh!

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

Ingrédients

800 g de saumon Label rouge ou bio
80 g de sucre
80 g de sel
40 g de racine de raifort frais
50 g de mascarpone
100 g de crème fraiche épaisse crue
2 càc de jus de citron
1 pomme grenade
Pourpier d'hiver ou cresson pour la déco
Sel et Poivre blanc du moulin

Personnes: 10

Temps de cuisson: 30 min.

Temps de préparation: 30 min.

Matériel spécifique

Fumoir
Sciure bois

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.

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

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