



## 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 fraîche 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](http://www.lessecretsduchef.be)

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 #LESSECRETSUCHEF

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

[www.lessecretsduchef.be](http://www.lessecretsduchef.be)