



GRAVLAX DE TRUITE

Crème aigrette à la vodka

Pour 4 personnes

400 g (1 livre) filets de truite
45 ml (3 c. table) gros sel non raffiné
20 ml (4 c. thé) sucre
20 ml (4 c. thé) poivre blanc
1 bouquet aneth

Crème aigrette à la vodka

60 ml (1/4 T) crème 35%
7 ml (1 1/2 c. thé) jus de citron
20 ml (4 c. thé) vodka Procédé,

48 heures à l'avance

À l'aide d'une petite pince, retirer les arêtes des filets de truite. Déposer la moitié des filets sur un plat en plaçant le côté peau au fond du plat. Mélanger le gros sel, le sucre et le poivre blanc. Garnir les filets avec l'aneth légèrement haché, les saupoudrer du mélange de sel. Les recouvrir avec le reste des filets de truite, le côté peau vers le haut. Recouvrir de pellicule plastique, placer une assiette sur les filets et y ajouter un poids (boîte de conserve) de façon à faire pression sur le gravlax. Réfrigérer 48 heures. Retourner le poisson 2 à 3 fois par jour et l'arroser du jus. Après 48 heures, retirer l'aneth, les épices et essuyer les filets. Vérifier l'assaisonnement. Réserver.

Préparation de la crème aigrette à la Vodka

Dans un bol, verser la crème et la fouetter, la garder légèrement liquide. Ajouter le jus de citron, la vodka. Mélanger. Ajuster l'assaisonnement en fonction du gravlax.

Finition et présentation

Découper de fines tranches de truite en diagonale. Déposer dans une assiette froide. Servir avec la crème aigrette à la vodka, garnir d'aneth et de quelques grains de gros sel.

Recette tirée du livre "GASTRONOMIE ET FORÊT"

