



LA CRUSTACERIE.FR
Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

Saumon gravlax *à la betterave rouge*

Pour 10 personnes | Préparation : 30 min | Repos : 48H

INGRÉDIENTS



- [1 filet de saumon avec peau](#)
- 1 bouquet d'aneth
- 500 g de betterave rouge
- le zeste d'1 citron
- 100 g sucre
- 200 g de gros sel
- [1 cuillère à soupe d'épices à gravlax NOMIE](#)
- 3 cuillères à soupe de gin

PRÉPARATION

Dans un blender, placez le sucre, la vodka, le zeste de citron, le sel, les épices à gravlax NOMIE et l'aneth hachée.

Coupez la betterave rouge en morceaux puis intégrez aux autres ingrédients de la marinade. Mixez.

Dans un plat, recouvrez le saumon de marinade. N'hésitez pas à malaxer avec vos mains. Couvrez d'un film alimentaire. Laissez mariner 24h au réfrigérateur.

Nettoyez le saumon de la marinade. Laissez sécher le saumon au frigo 24h supplémentaires.

Coupez-le en tranches fines.

Vous pouvez servir le gravlax de saumon à la betterave en salade avec de la roquette et une burrata, ou en toast.

Bonne dégustation !