

Gravlax de saumon aux carottes et betteraves jaunes accompagné de chips de betteraves avec trempette à l'aneth

Une recette de Lindsay Brun, créatrice culinaire

INGRÉDIENTS

375 ml (1 ½ tasse) de gros sel
375 ml (1 ½ tasse) de sucre
250 ml (1 tasse) d'aneth frais haché
Le zeste d'un citron
30 ml (2 c. à table) de gin (* il va sans dire que je vous invite à utiliser un produit du Québec, mieux, un gin produit sur la Côte-Nord comme le Norkötié de la distillerie Vent du Nord.)
1 filet de poisson (saumon, truite ou omble de fontaine) (environ 500 g) avec la peau
375 ml (1 ½ tasse) de betteraves moyennes jaunes râpées
375 ml (1 ½ tasse) de carottes râpées

Chips de betteraves

10 betteraves de grosseur moyenne
65 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
10 ml (2 c. à thé) de sel et 2 ml (½ c. à thé) de poivre

Trempette

310 ml (1 ¼ tasse) de crème sure
190 ml (¾ tasse) de fromage à la crème
15 ml (1 c. à table) d'aneth frais
5 ml (1 c. à thé) de jus de citron
1 gousse d'ail, émincée finement
15 ml (1 c. à table) d'échalote hachée finement
Sel et poivre au goût

PRÉPARATION

Gravlax : Dans un bol, mélanger le sel, le sucre, l'aneth, le zeste de citron et le gin. Recouvrir une plaque à biscuit d'une grande pellicule de plastique. Étaler la moitié du mélange salé sur la pellicule et déposer le saumon sur le mélange, coté peau. Couvrir le filet de poisson complètement avec les carottes et les betteraves en pressant bien pour l'enrober. Recouvrir du reste du mélange salé. Avec la pellicule plastique, refermer l'emballage du saumon bien hermétiquement. Placer une seconde plaque à biscuits par-dessus l'emballage de saumon. Ajouter des conserves ou tout autre objet lourd afin de créer un poids sur le saumon. Laisser le tout macérer au réfrigérateur pendant 48 heures.

Chips de betteraves : Recouvrir deux grandes plaques de cuisson de papier parchemin. Bien laver les betteraves. Les couper en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Déposer les tranches de betteraves dans un grand bol avec l'huile, le sel et le poivre. Bien mélanger puis laisser reposer 20 minutes. Préchauffer le four à 300 °F. Egoutter les betteraves et les étaler sur les plaques à biscuits sans les superposer. Enfourner pendant 40 à 45 minutes. Les chips seront légèrement molles à la fin de la cuisson. Les chips deviendront bien croustillantes en refroidissant.

Trempette : Dans un bol bien combiner la crème sure et le fromage à la crème. Ajouter le reste des ingrédients. Réserver.

Assemblage : Déballez le saumon et le frotter doucement pour enlever la marinade et les légumes. Éponger délicatement le saumon avec des essuie-tout. Jeter le mélange salé de marinade. Avec un couteau bien affûté, couper de fines tranches de saumon. Servir avec la trempette à l'aneth, les chips de betteraves et un assortiment de légumes frais.

Merci à nos partenaires :

La Tablée des Chefs



Une initiative de



POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR

L'Union des producteurs agricoles

Présentée par



Desjardins



Sur les 16 ingrédients contenus dans cette recette, vous pouvez en trouver 12 qui sont produits, cultivés, préparés ou transformés au Québec.



le Goût de la
CÔTE-NORD