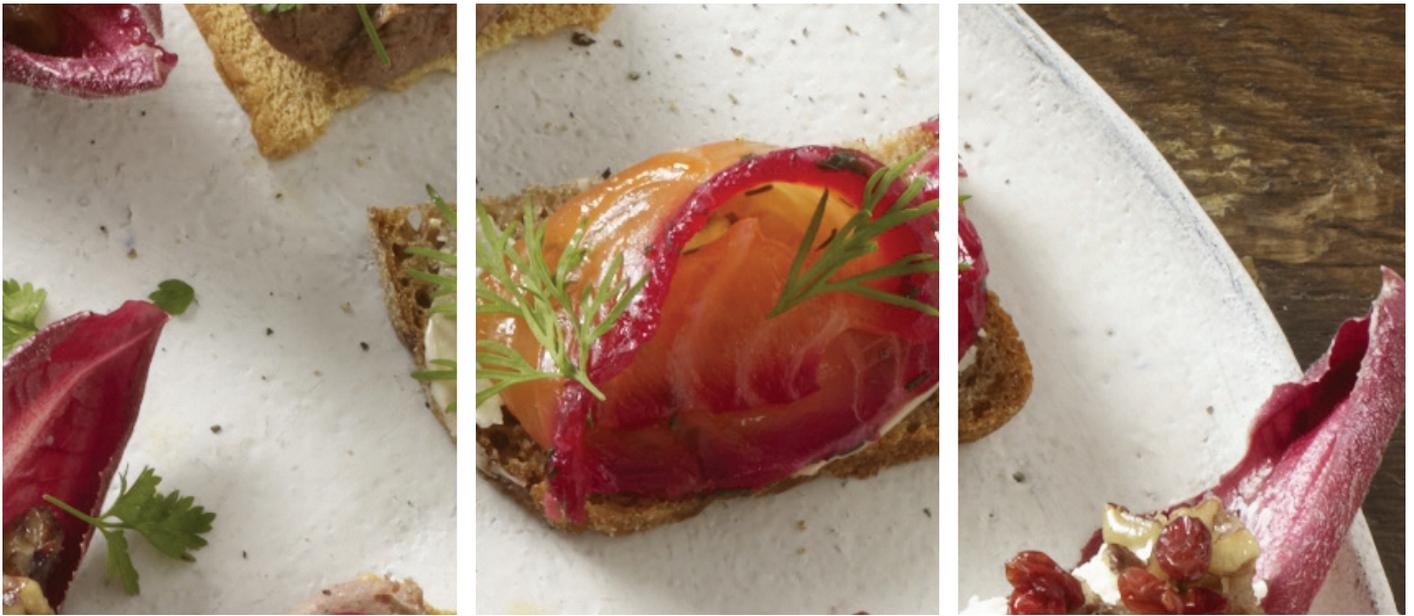




Gravlax à la betterave et à l'orange sur crostini au pain de seigle Borodinsky



Ingrédients pour la marinade à la betterave

- 2 grosses betteraves fraîches, pelées et coupées en quartiers
- Le zeste d'une orange
- Le zeste de 2 citrons
- 2 baies de genièvre écrasées
- 6 c. à soupe de sel gemme
- 2 c. à soupe de sucre Demerara
- 50 ml de gin
- 800 g de filet de saumon

Ingrédients pour la marinade aux herbes

- 1 petit bouquet d'aneth frais, finement haché
 - 1 petit bouquet d'estragon frais, feuilles retirées et finement hachées
 - 4 c. à soupe de raifort fraîchement râpé
 - 50 ml de gin
- Pour servir
1 pain au seigle

Préparation

1- Pour la première marinade, passer au robot les betteraves, le zeste d'orange et de citron, ainsi que les baies de genièvre écrasées pour obtenir une pâte relativement lisse. La transférer dans un bol et y mélanger le sel gemme et le sucre. Verser le gin et bien mélanger.

2- Placer le filet de saumon, côté peau vers le bas, sur une grande plaque de cuisson et verser doucement dessus la marinade à la betterave. Utiliser une spatule pour la répartir sur toute la chair du saumon. Une fois bien recouvert, envelopper le saumon dans une double épaisseur de papier sulfurisé, puis l'envelopper bien fermement avec du film alimentaire et le placer au réfrigérateur pendant 24 heures.

3- Le lendemain, sortir le saumon du réfrigérateur et retirer soigneusement le film alimentaire et le papier sulfurisé pour pouvoir rincer la marinade. Utiliser soit 100 ml d'eau froide, soit du gin. Tenir le saumon au-dessus d'une plaque de cuisson et verser petit à petit sur votre saumon.

Utiliser une cuillère pour retirer doucement la marinade aux betteraves du poisson. Réserver le saumon rincé et passer la plaque sous le robinet.

4- Pour la deuxième marinade, mélanger ensemble les herbes hachées, le raifort râpé et le gin. Remettre le saumon sur la plaque propre, côté peau vers le bas, et recouvrir à la main le saumon de la marinade aux herbes. L'envelopper à nouveau d'une double épaisseur de papier sulfurisé, puis d'une épaisseur bien serrée de film alimentaire. Réserver le saumon au réfrigérateur pendant 24 heures à nouveau.

5- Couper le saumon aussi finement que possible de manière inclinée pour obtenir de superbes tranches fines de gravlax teinté de rose et rehaussé d'herbes. Servir avec des tranches de pain bis beurré



La petite histoire...

1927-1937
Suède

Ce terme suédois se traduit, littéralement, par les deux mots qui le compose : smörgås (« sandwich-tartine ») et bord (« table »). Il désigne donc un buffet de fête qui comprend un large choix de mets froids et chauds, dans lequel les convives peuvent se servir à leur guise. Traditionnellement, le premier service consiste en des plats froids de poissons comme le saumon ou le hareng par exemple.

Cette pratique gastronomique ancienne, longtemps réservée à la table des riches, s'est faite connaître en 1930 à la foire internationale de New York où elle a été présentée dans la pavillon suédois.

Ici le smörgås est une interprétation du gravlax, avec des betteraves, de l'orange et de l'aneth, servi sur une tranche de pain Borodinsky - un pain noir de seigle russe dont l'on dit que la recette a été créée pendant les guerres napoléoniennes par la veuve d'un aristocrate.