

Manuella Magnin

Gravlax à l'huile de café

Pour 4 personnes

4 petits filets de saumon d'élevage

200 g de gros sel

200 g de sucre

0,5 dl d'huile de café

1 jus de citron vert

2.c.s. d'épices à couscous (ras el hanout)

3 c.s. de fleurs comestibles séchées

Mélanger le sel et le sucre et en enduire le saumon. Réserver au réfrigérateur une nuit.

Egoutter. Rincer et éponger les filets de saumon.

Les badigeonner d'huile de café et de jus de citron vert au pinceau. Les garnir d'épices et de fleurs séchées. Idéalement, les conserver au réfrigérateur 3 heures avant de les consommer afin que tous les arômes s'imprègnent.

Journaliste créatrice culinaire