Gravlax à l'huile de café

Manuella Magnin

Journaliste créatrice culinaire

Manuella Magnin est rédactrice en chef du magazine de la Semaine suisse du goût, journaliste créatrice culinaire pour le magazine L'Illustré et la toute nouvelle télévision BeCurious. Depuis 2005, elle a créé quelque 1'500 recettes pour différents médias ainsi que pour des acteurs du monde alimentaire et de la grande distribution par le biais de son agence spécialisée dans la gastronomie, Simple Plus. Elle vient de publier un nouveau livre, Prodigieux Café, en collaboration avec le torréfacteur suisse La Semeuse. En toute simplicité, Manuella vous invite dans son monde de création gourmande, inspiré des quatre coins du monde qu'elle a eu l'occasion de sillonner.
www.lesdelicesdemanuella.ch
www.simpleplus.net

Photo (c) L'Illustré

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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 des le consommer afin que tous les arômes s'imprègnent.

Bonne dégustation !

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Gravlax à l'huile de café

hanout)

3 c.s. de fleurs comestibles séchées

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE