

Gravlax Foodsaver

Julie Zyromski

Portions: 8

Préparation: 24 minutes

8



Ingrédients

Pour le gravlax:

1/2 tasse (125 ml) d'herbes salés du bas du fleuve 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable 1/2 c. À thé (3 ml) de gros sel Aneth frais au goût 1 c. À thé (5 ml) de grains de poivre

1 c. à thé (5 ml) de grains de poivre 1 filet de 500 g de saumon, avec la peau

Pour la mousse au fromage:

227g (un contenant) de fromage à la crème fouetté Le zeste d'un citron Le jus fun demi citron 2 c. à soupe (30 ml) de ciboulette, émincée 1/2 c. à thé (3 ml) de fleur de sel 2 c. à thé (10 ml) de sirop d'érable Poivre, au goût

Pour les croutons:

3 bagels 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive Fleur de sel, au goût Poivre rose concassé, au goût

Étapes

Pour le gravlax :

- 1. Égoutter les herbes pour enlever l'eau complètement.
- 2. Dans un bol, mélanger ensemble les herbes, le sirop d'érable, le sel et les grains de poivre.
- 3. Transférer votre filet de saumon dans un sac à sous vide.
- 4. Verser le mélange sucré / salé dans le sac et ajouter l'aneth.
- 5. Assurez-vous de nettoyer les rebords du sac, puis sceller le sac selon les instruction de votre <u>Foodsaver</u>.
- 6. Réfrigérer entre 36 et 48 heures.
- 7. Au moment de découper, rinser légèrement le saumon et essuyer le saumon à l'aide d'un papier essuie-tout.
- 8. Sans garder la peau, découper en tranches minces et servir avec les croutons et la sauce.

Pour la sauce au fromage:

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble et servir avec le saumon et les croutons.

Pour les croutons:

- 1. Préchauffer le four à 325°F.
- 2. Trancher les bagels en croutons minces.
- 3. Badigeonner les croutons d'huile d'olive et ajouter un peu de sel et de poivre rose.
- 4. Griller au four jusqu'à ce qu'ils soient dorés, environ 15 minutes.