Julie Zyromski

Gravlax Foodsaver

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 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 Foodsaver.
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.