



Gravlax de Truite 100% Pyrénées

4 personnes

PRÉP. 1/2 jours avant de servir

CUISSON. 0

Ingrédients :

- 1 filet de Truite 100% Pyrénées
- 60gr. de gros sel
- 40gr. de sucre
- Aneth fraîche
- Poivre rose
- 1 shooter de vodka
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Pour toutes nos recettes de poisson cru, le poisson doit être placé 24h au congélateur avant de le cuisiner.

Masser le **filet de truite 100% Pyrénées** avec le mélange gros sel et sucre des 2 cotés.

Emballer la truite avec le reste des ingrédients dans un sac à fermeture hermétique. Refermer le sac et placez-le au réfrigérateur 4 à 6 heures sous presse (mettre du poids sur le filet).

Dessaler ensuite à l'eau froide. Bien éponger avec du papier absorbant durant 2 heures sous presse.

À l'aide d'un couteau bien affûté, trancher la truite finement en commençant par l'entame du filet.

Servez en entrée ou à l'apéro avec quelques herbes fines et du citron.