



Saumon gravlax et salade de pomme de terre

de la Maison des Bonnes Choses

POUR 10 À 12 PERSONNES

1 beau filet de saumon
avec peau et écailles

MARINADE :

500 g de sel fin
250 g de sucre
1 étoile de badiane
concassée
5 grains de poivre noir
concassés
5 graines de coriandre
concassées
1 bouquet d'aneth

SAUCE HOVMÄSTARSÄS À LA FERRETCAPIENNE :

1 c. à s. de moutarde forte
2 c. à s. de miel de nos
forêts
1 c. à s. de vinaigre blanc
1 verre d'huile neutre (15 cl)
2 c. à c. d'aneth haché

SALADE DE POMMES DE TERRE :

10 pommes de terre
nouvelles
1 oignon rouge

SALADE DE JEUNES POUSSES :

5 poignées de jeunes
pousses
1 vinaigrette bien
moutardée

① Deux jours avant, préparez la marinade du saumon : mélangez le sel fin, le sucre, l'étoile de badiane, les grains de poivre noir et les graines de coriandre et 5 tiges d'aneth écrasées. Disposez un tiers du mélange salé au fond d'un plat.

② Préparez le saumon : désarêtez le saumon, et pratiquez 3 ou 4 incisions côté peau. Posez le saumon dans le plat côté peau, recouvrez la chair avec le reste de la marinade et faites mariner 12 h au frais.

③ Rincez le saumon, essuyez-le, et laissez-le couvert de papier sulfurisé 24 h de plus dans le réfrigérateur, afin qu'il sèche en respirant.

④ Préparez la sauce hovmästarsäs : mélangez la moutarde forte, le miel et le vinaigre blanc. Montez à l'huile neutre comme une mayonnaise. Ajoutez l'aneth dans la sauce.

⑤ Préparez la salade de pommes de terre : faites cuire les pommes nouvelles à l'eau bouillante salée. Une fois refroidies, pelez-les, coupez-les en rondelles, ajoutez l'oignon rouge et un peu de sauce hovmästarsäs.

⑥ Préparez la salade de jeunes pousses : préparez une vinaigrette dans un petit bocal, rincez et égouttez les jeunes pousses. Mélangez le tout au dernier moment.

⑦ Ajoutez 2 c. à c. d'aneth haché sur le saumon au moment de servir.

On peut faire la recette avec du mule en marinant moins longtemps, du cabillaud en marinant plus longtemps, du thon ou de la truite et ça marche aussi. On peut conserver 2 à 3 jours le poisson ainsi mariné.

C'est une recette parfaite pour préparer des sandwichs et aller pique-niquer d'un coup de vélo sur la piste des Chiricahuas – c'est le nom que nos enfants avaient donné aux sentiers forestiers. Fiers des qualificatifs dont on affubla les premiers habitants, on est toujours un peu sauvage, un peu indien, en Ferretcapie !