

## Gravlax de saumon



par COCO C.



Publié le 25 Mai 2026

Recette entrée

**Niveau:** facile

**Préparation:** 20min

**Cuisson:**

**Personnes:** 6

### Ingrédients

- 1 kg filet de saumon ( idéalement en 1 seul morceau)
- 400 gr gros sel
- 20 gr baies roses légèrement écrasées
- 1 bouquet aneth
- 2 pincée piment d Espelette
- 3 baies de genièvre

### Préparation

- 1- Mélangez soigneusement tous les ingrédients jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
- 2- Dans un plat adapté à la taille de votre filet de saumon, étalez généreusement environ la moitié de cette préparation.
- 3- Déposez le saumon par-dessus, puis recouvrez-le entièrement avec l'autre moitié de la préparation.
- 4- Filmez au contact avec un film étirable, puis ajoutez des poids sur le dessus pour bien presser le saumon.
- 5- Placez au réfrigérateur et laissez reposer pendant 24 heures afin que les saveurs se développent pleinement.

6- Au moment de servir, rincez et séchez puis tranchez le saumon en lamelles assez fines, tout en conservant une belle texture.

