DOMAINE DES
TERRES ROUGES

Gravlax et Moutarde au Wasabi

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 0

Ingrédients :

- *400 g de coeur de filet de saumon*
- *2 c. à s. de cassonade*
- *2 c. à s. de sel*
- *1/2 c. à s. de grains de poivre noir écrasés*
- *1 bouquet d'aneth ciselé*
- *1 citron, en rondelles*
- *2 c. à s. de Moutarde au Wasabi*
- *30 g de mâche*
- *1 c. à s. de jus de citron*
- *2 petits pains en tranches grillés*

Etapes :

- Déposer le coeur de saumon dans un plat.
- Mélanger cassonade, sel et grains de poivre, répartir dessus.
- Parsemer d'aneth, poser dessus les rondelles de citron.
- Couvrir le saumon de film alimentaire en faisant bien adhérer, lester avec un poids et laisser mariner environ 2 jours au réfrigérateur.
- Eponger le saumon et le découper en tranches fines avec un couteau tranchant.
- Mélanger la mâche et le jus de citron, répartir sur les tranches de pain.
- Poser le saumon dessus, décorer d'un peu de Moutarde au Wasabi.
- Décorer de Moutarde au Wasabi par dessus.