

Gravlax et Moutarde au Wasabi

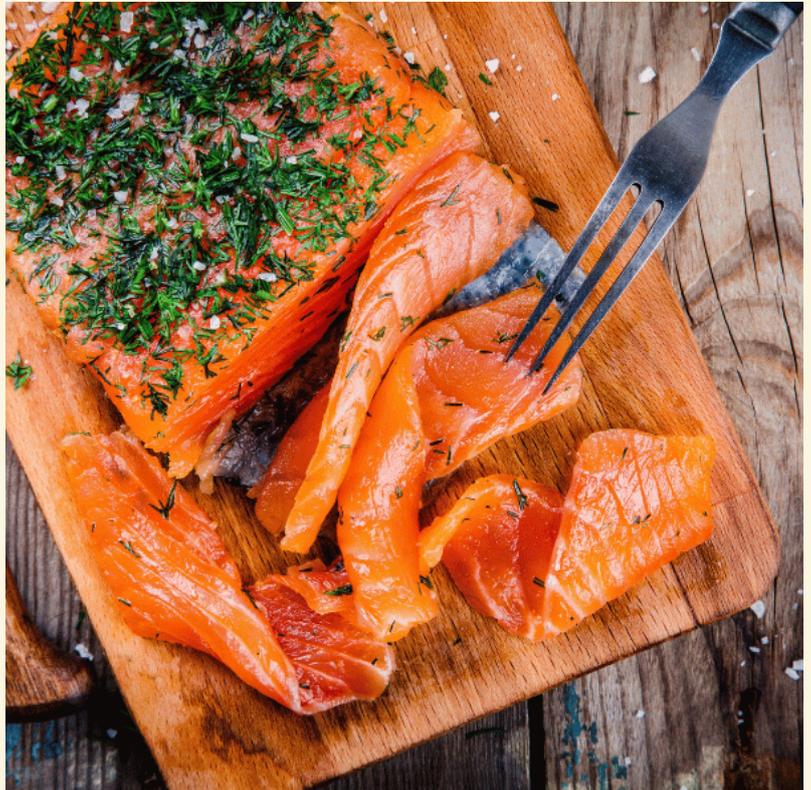
Nombre de personnes : 6

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



Étapes :

- 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.