

# La Marmite de Claude

## SAUMON GRAVELAX

**INGREDIENTS :** (pour 6 à 8 personnes)

*Filet de saumon (600g ) sans peau*

*3 c à s de gros sel*

*3 c à s de sucre*

*2 pincées de muscade*

*1 c à c de poivre blanc en grains*

*1 c à c de baies roses ,*

*1 c à c de fenouil en grains*

*1 c à c de poivre de Sichuan,*

*1/2 botte d'aneth*

**Sauce:**

*200g de moutarde à l'ancienne*

*2 c à s de moutarde forte,*

*85g de sucre ,*

*6 c à s de vinaigre de cidre,*

*6 c à s d' huile neutre,*

*1/2 botte d'aneth*

## RECETTE

**Marinade:**

*Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre de la liste, sauf le saumon.*

*Dans une boîte plastique légèrement mouillée, mettre du papier film (dépassant largement), répartir la moitié de la marinade sur le film, rajouter le filet de saumon (côté peau vers le fond, mais sans peau), puis le reste de la marinade.*

*Rabattre et refermer le film alimentaire.*

*Poser un poids dessus (une planche et des boîtes de conserve par exemple).*

*Conserver au frais 24h à 36h.*

**Sauce :**

*Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre de la liste.*

**Présentation:**

*Au bout de 36 h, essuyer le saumon avec du papier absorbant, découper des fines tranches de 0,5cm à 1cm,*

*puis reconstituer le filet dans le plat de service.*

*A servir avec des rattes du Touquet chaudes et la sauce.*