

Gravlax d'omble de fontaine aux champignons sauvages et à la gelée d'érable fumée

Disposez de fines tranches de gravlax sur une assiette froide, garnissez-la de légumes frais (céleri, radis, oignon, fenouil) tranchés très finement et finissez le tout avec un peu de gelée d'érable fumée et un trait d'huile de tournesol. Un délice!



4 à 6 portions

Préparation : 15 minutes

Temps de repos : 12 heures

Cuisson : 1 minute

Accord : Mousse des bois, Prémices d'avril, Val ambré

Ingrédients

Gravlax de truite

- 500 g de filet de truite (Omble de fontaine, truite grise, truite mouchetée ou omble chevalier)
- 50 g de sucre fin d'érable
- 50 g de sel
- 5 g de champignons sauvages en poudre (vous n'avez pas de champignons sauvages en poudre, passez des champignons séchés au moulin à épices)
- 2 g de café moulu
- 1 g de sel de céleri
- Une pincée de mélilot en poudre (ou foin d'odeur - facultatif si vous n'en avez pas)
- 30 ml de Val ambré

Gelée d'érable fumée

- 50 ml de gelée d'érable ambrée
- 1 goutte de fumée liquide
- 5 ml de vinaigre de cidre

Préparation

Gravlax

01 – Mélanger les ingrédients secs. Ajouter le Val ambré aux ingrédients secs et bien mélanger. Disposer la moitié du mélange au fond d'un contenant ou dans un sac refermable, déposer le filet d'omble et recouvrir avec le reste de la marinade.

Laisser reposer au réfrigérateur 12 heures minimum.

02 – Rincer et essuyer le filet d'omble chevalier.

Laisser sécher non couvert au réfrigérateur 2 à 3 heures.

Trancher finement avant de servir.

Gelée d'érable fumée

03 – Mélanger tous les ingrédients dans une casserole.

Porter à ébullition puis retirer la casserole du feu.

Verser dans un plat et réserver au froid.

04 – Disposez de fines tranches de gravlax sur une assiette froide, garnissez-la de légumes frais (céleri, radis, oignon, fenouil) tranchés très finement et finissez le tout avec un peu de gelée d'érable fumée et un trait d'huile de tournesol.

NOTES DU CHEF

Vous pouvez aussi le servir à l'apéritif sur des craquelins tartinés de fromage frais et garnis d'un peu de gelée d'érable fumée.

Également délicieux au brunch avec un œuf mollet et des pommes de terre rissolées aux oignons ou encore sur un bagel tartiné de fromage à la crème et des oignons finement tranchés en garniture.

Vous avez un fumoir à votre disposition? Pour préparer la gelée d'érable fumée, laissez simplement le plat contenant la gelée d'érable et le vinaigre 30 minutes dans votre fumoir.