

PAIN BLANC ITALIEN GRAVLAX

4 personnes 25 minutes facile

Ingrédients

- 6 tranches de Pain Blanc Italien
- 1 filet de saumon ou truite avec la peau (200 à 250g)

Pour la marinade :

- 200g de betterave cuite
- 150g de gros sel
- 80g de sucre semoule
- Poivre

Pour la tartinaide :

- 150g de fromage frais
- 1 citron
- 1/2 bouquet d'aneth
- Sel, poivre

Préparation

La veille :

Mixer la betterave cuite.

Mélanger avec le sucre semoule, le sel et le poivre.

Verser la moitié de la marinade dans un plat. Poser le filet de saumon sur le dessus.

Recouvrir avec le reste de la marinade.

Réserver 24h au frigo.

le lendemain :

Rincer sous l'eau froide le filet de saumon.

Couper en fines tranches sans la peau.

Mélanger le fromage frais, l'aneth, le sel et le poivre pour réaliser la tartinaide.

Tartinier et découper en 4 des tranches de Pain Blanc Italien.

Déposer les tranches de saumon dessus.

Parsemer l'aneth hachée et des zestes de citron.

