

2^e festival de la Gastronomie

Produits d'ici, Cuisine d'ailleurs

Gravelax de truite

Par le Lycée La Closerie • Saint-Quay-Portrieux

ingrédients

Pour 10 portions

- 1 Filet de Truite
- 25 g de Gros sel
- 25 g de Sucre semoule
- ¼ botte d'aneth
- 3 cl Huile olive
 - 1 cl Vodka
 - 1 g Baie rose
 - 10 cl Crème liquide 35 %
- 20 g Raifort crème
 - ¼ de Citron vert
- 3 cl Vinaigre blanc
 - 1,5 cl de Sucre
 - 30 g Betterave

recette

- Réaliser la « saumure » du gravelax (sel, sucre et aneth).
- Saumurer et presser les filets de truite de 6 à 8 h selon épaisseur.
- Rincer sans excès les filets puis les éponger.
- Réaliser la crème de raifort et les pickles de betteraves.
- Détailler des fines tranches

Préparation traditionnelle des pays nordiques, filet truite en fines tranches cuites par la « saumure » parfumées et réhaussées par une crème de raifort et des pickles de betterave rouge.