RECETTE · AUTOMNE, SANS CUISSON AU RÉFRIGÉRATEUR

# Gravlax de truite à la betterave et à l'aneth, crème au raifort

| PRÉPARATION | CUISSON | DIFFICULTÉ | PORTIONS |
|---|---|---|---|
| 40 min | 36 h au frais | Facile | 6 personnes |

Le gravlax est une salaison douce venue de Scandinavie : le sel et le sucre attirent l'eau du poisson, raffermissent sa chair et la parfument, sans aucune cuisson. La betterave crue colore la surface d'un liseré pourpre spectaculaire. Le secret tient au froid : une marinade régulière entre 0 et 2 °C, que seul un réfrigérateur précis garantit.

## INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes, en entrée

### POUR LE GRAVLAX

| | |
|---|---|
| **Filet de truite saumonée avec peau, arêtes retirées** | 700 g |
| **Betterave crue, pelée et râpée finement** | 250 g |
| **Gros sel de mer** | 60 g |
| **Sucre** | 50 g |
| Aneth frais, haché (tiges comprises) | 1 botte |
| Zeste d'un citron non traité | 1 |
| Baies de genièvre, écrasées | 1 c. à c. |
| Poivre blanc concassé | 1 c. à c. |
| Gin ou kirsch (facultatif) | 2 c. à s. |

### POUR LA CRÈME AU RAIFORT

| | |
|---|---|
| **Crème acidulée ou séré à la crème** | 2 dl |
| Raifort frais, râpé finement | 1 c. à s. |
| Jus de citron | 1 c. à c. |
| Sel, poivre du moulin | au goût |

### POUR SERVIR

| | |
|---|---|
| Oignon rouge, en fines rondelles | 1 |
| Vinaigre de cidre | 1 dl |
| Sucre | 1 c. à s. |
| Pain de seigle, en tranches | 6 |
| Aneth pour la finition | quelques brins |

## PRÉPARATION

**01 Préparer le poisson**
Si la truite n'a pas été congelée par le poissonnier, placez-la 24 heures au congélateur à −20 °C, puis laissez-la décongeler lentement au réfrigérateur. Passez le doigt sur la chair et retirez les arêtes restantes à la pince, puis épongez le filet avec du papier absorbant.

**02 Mélanger la saumure sèche**
Dans un bol, mélangez le gros sel, le sucre, le poivre blanc, le genièvre et le zeste de citron. Ajoutez la betterave râpée, l'aneth haché et, si vous le souhaitez, le gin ou le kirsch. Mélangez avec une cuillère : la betterave tache durablement les doigts et les planches en bois.

**03 Enrober le filet**
Tapissez un plat creux d'un grand morceau de film alimentaire. Étalez-y la moitié du mélange, posez le filet côté peau dessous, puis recouvrez la chair avec le reste en pressant légèrement. Refermez le film bien serré autour du poisson.

**04 Laisser mariner au froid**
Posez une planchette et deux boîtes de conserve sur le filet, puis placez le plat dans la zone la plus froide du réfrigérateur, idéalement un tiroir réglé près de 0 °C. Laissez mariner 36 heures, jusqu'à 48 heures pour un filet épais. Retournez le paquet toutes les douze heures et videz le liquide rendu.

**05 Préparer pickles et crème**
Le jour du service, portez à frémissement le vinaigre avec le sucre, une pincée de sel et 5 cl d'eau, versez sur l'oignon rouge et laissez au frais au moins une heure. Mélangez la crème acidulée avec le raifort et le jus de citron, salez, poivrez et réservez au réfrigérateur.

**06 Rincer et sécher**
Déballez le filet, raclez la marinade avec le dos d'un couteau et rincez-le très rapidement à l'eau froide. Séchez-le soigneusement, puis parsemez la chair d'un peu d'aneth frais. La surface doit être ferme au toucher, la chair légèrement translucide à cœur.

**07 Trancher et servir**
Avec un long couteau fin, coupez le gravlax en tranches très fines, en biais, en partant de la queue et en laissant la peau sur la planche. Servez aussitôt avec la crème au raifort, les pickles d'oignon rouge et le pain de seigle grillé.

# Gravlax de truite à la betterave et à l'aneth, crème au raifort

L'ASTUCE DU CHEF
Tranchez le gravlax encore bien froid, directement sorti du réfrigérateur : la chair ferme se coupe en lamelles presque transparentes. Si votre couteau accroche, passez le filet vingt minutes au congélateur avant de le trancher, puis laissez les tranches revenir deux minutes à température avant de servir.