

Olivier Largy

Restaurant ici M'aine à Rouvray

Sucette de gravelax de saumon !

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

- 🍴 4 pavés de saumon
- 🍴 300g de gros sel
- 🍴 150g de sucre
- 🍴 1 zeste de citron vert
- 🍴 Poivre

Pour la crème de cacahuètes

- 🍴 1 cuillère à soupe de beurre de cacahuètes
- 🍴 1 demi-cuillère à soupe de miel
- 🍴 100g de lait de coco
- 🍴 Sel & poivre
- 🍴 Le reste du jus de citron vert

DEROULE DE LA RECETTE

Commencer par mélanger le sel, le zeste de citron vert et le poivre

Enrober de ce mélange les 4 pavés de saumons, laisser mariner pendant 6h

Au terme de ces 6h, retirer le saumon, le faire sécher et le découper en cubes. Insérer ces cubes sur des petits bouts de bois.

Pour la crème de cacahuètes : dans un saladier, mélanger le beurre de cacahuète, le miel, le lait de coco, le reste de jus de citron vert ainsi que le sel & le poivre.

Tremper la sucette de saumon dans la crème de cacahuètes

L'astuce du chef : ajoutez des cacahuètes grillées concassées pour finaliser la sucette ou encore avec une biscotte écrasée pour ajouter du croustillant à votre recette