

## Gravelax de saumon mariné aux algues



### Description:

**Gravelax de saumon mariné aux [algues](#),  
mayonnaise légère à la chlorophylle d'aneth**

(recette Thierry Gallais). Pour 4 personnes

1 Filet de saumon (environ 800g) . 2 cuillères à soupe de fleur de sel.  
1 cuillère à soupe de sucre en poudre . 2 badianes (anis étoilé) .  
1 cuillère à soupe de paillettes de [salade du pêcheur](#). 2 branches d'aneth ou fenouil sauvage.

### Préparation

Rincer à l'eau courante le filet de saumon, le parer en enlevant le flanc.

Ne pas enlever les arêtes avant de le faire mariner, le sel pénétrerait trop rapidement dans la chair.

Mélanger la fleur de sel, le sucre, l'anis concassé et les algues puis saupoudrer le filet de saumon.

Ciseler l'aneth au ciseau au dessus du saumon.

Envelopper de papier film, disposer la préparation pendant 48 heures dans un plat creux au réfrigérateur.

Pour la mayonnaise légère à la chlorophylle d'aneth

Cuire deux œufs durs, les refroidir et les écaler.  
Séparer les blancs des jaunes.

Mixer les jaunes d'œufs durs avec une cuillère à soupe de moutarde forte, de sel et poivre puis ajouter 250 g de fromage blanc 0%, délicatement avec une spatule ou une maryse.

Vous pouvez ajouter des paillettes de salade du pêcheur dans cette préparation.

Centrifuger un bouquet d'aneth lavé et mélanger la chlorophylle obtenue à la mayonnaise petit à petit en goûtant au fur et à mesure.

### Présentation

Enlever le papier film du saumon, l'égoutter sur papier absorbant et découper de fines tranches à l'aide d'un couteau alvéolé.

Dresser les tranches de saumon sur de grandes assiettes froides avec la sauce dans des cuillères ou petites verrines individuelles.

[Link to the product](#)