

Comment préparer un saumon Gravlax de printemps au thé ?

Le Gravlax, vous connaissez ? Nous vous livrons les secrets d'une version printanière à réaliser pour l'arrivée des beaux jours. Notre touche secrète : un [thé noir Ceylan](#) aux feuilles longues et élégantes, corsé, à la fois épicé et légèrement malté, qui vient sublimer ce Gravlax de saumon. Vous pourrez le déguster en entrée avec un pain aux céréales, et accompagné d'une crème infusée au thé pour plus de caractère !

Une recette qui se prépare 48 heures à l'avance pour ne pas avoir à cuisiner à l'heure où vos convives pointent le bout de leur nez !

Temps de préparation : 15 minutes / Temps de repos : 24 à 48 heures / Pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le saumon

- 1 citron
- 1 c. à soupe de mélange 5 baies
- 120 g de sucre
- 80 g de gros sel
- 15 g de thé [Ceylan O.P highgrown](#)
- 600 g de filet de saumon frais avec peau
- 1 rouleau de mousseline alimentaire ou gaze

Pour la crème au thé

- 100 g de crème fraîche
- 1 c. à café de thé [Ceylan O.P highgrown](#)

Préparation

1. Zester le citron.
2. Concasser le mélange 5 baies à l'aide d'un mortier.
3. Dans un bol, mélanger les zestes de citron, le sucre, le gros sel, le thé et le poivre concassé.
4. Sur une grille, étaler un morceau de mousseline alimentaire. Répartir les $\frac{3}{4}$ du mélange précédemment réalisé et y déposer le saumon côté peau. Verser le restant de la préparation sur la chair du poisson.
5. Refermer la gaze et placer un poids sur le saumon pour permettre aux arômes de mieux pénétrer et au saumon de perdre son eau. Placer la grille au dessus d'un plat. Mettre au réfrigérateur durant 24 à 48 h suivant l'épaisseur de votre filet. À mi-temps, retourner votre poisson et replacer le poids dessus.
6. Retirer la préparation pour gravlax, rincer à l'eau froide, et essuyer le pavé avec un papier absorbant ou un linge propre.
7. Réaliser des tranches d'un demi centimètre et déguster sans plus attendre.

Pour la crème au thé

1. Faire chauffer la crème à feu doux.
2. Infuser le thé dans la crème pendant 5 minutes, hors du feu et à couvert.
3. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur.

Conseil de dégustation : Vous pouvez déguster ce saumon gravlax au thé avec un pain grillé aux graines. Des morceaux de pomme Granny Smith apporteront de la fraîcheur et une pointe d'acidité appréciables.

Comment préparer un saumon Gravlax de printemps au thé ?

Articles similaires



**Comment bien
préparer sa rentrée ?
Nos conseils**



**Recette
rafraîchissante: Café
glacé au caramel**



**Préparation, vertus,
bienfaits : le thé
Oolong**