



BelleGueule



Durée du high : 40 min

Pour 4 Accros

Level : 

Stuff

600 gr Saumon label rouge frais
500 gr Sel
250 gr Sucre
1 Combava
1/2 Botte Aneth
50 gr Roquette
4 Pain Brioché aux graines de Wazabi
2 Jaune D'oeuf
1 CAS Moutarde à l'ancienne
1 CAC Miel
10 cl Lait

2 Faiselle
1/2 Botte de Menthe poivrée
1/2 Concombre
5 cl Vin Blanc
2 Citron Jaune
1 Pomme Granny
10 cl Huile d'olive
1/2 Choux Rouge
2 Carotte Jaune
30 cl Huile de tournesol
10 gr Raifort

Cook

- I Laver et zester le combava. Dans un bol mélanger le sucre, le sel et ajouter les zestes et le Jus. Dans un Bac gastro déposer le filet de saumon et le recouvrir de la marinade et filmer le bac gastro. Laisser le reposer 24 H au frais. Une fois les 24h effectués sortir le saumon et le rincer à l'eau froide afin d'enlever la marinade.
 - II Mettre à égoutter les faiselles la veille afin de retirer au maximum l'eau présente à l'intérieur. Hacher finement l'ail, Ciseler finement la menthe poivrée et couper en petit dès le concombre en enlevant les pépins. Dans un Bol mélanger la faiselle avec la menthe, le jus de citron et le concombre, ajouter le jus d'un citron et l'huile d'olive. Réctifier l'assaisonnement.
 - III Couper en julienne la pomme granny, puis verser le jus du citron jaune dessus afin de ralentir l'oxydation.
 - IV Pour la mayonnaise : clarifier l'oeuf (séparer le jaune du blanc). Dans un bol, mettre le jaune d'oeuf et y ajouter une pincée de sel, de poivre et la moutarde. Fouetter afin d'incorporer le sel et le poivre dans la sauce. Une fois le mélange effectué ajouter doucement l'huile au fur et à mesure afin de monter la mayonnaise. Ajouter le lait afin d'avoir un texture plus liquide, ajouter le miel et le raifort rapé.
 - V Tailler finement le chou rouge et tailler en julienne les carottes jaunes. Ajouter la sauce, Tailler finement l'aneth et l'ajouter, salé et laissé un peu dégorger au frais.
 - VI Penez le saumon puis à l'aide d'un couteau long venir trancher de longue bande de saumons les plus fines possible.
 - VII Couper les pains en deux, les passer au toaster ou au fou, puis venir à l'aide d'une poche à douille déposer la crème sur la base du pain. Déposer les tranches de saumon gravlax en gardant au maximum du volume. Déposer par dessus la julienne de pommes granny smith, et la roquette.
- Dresser le bagel avec un peu de coleslaw croquant.