



Le Saumon Gravlax et gelée Yuzu

Le Saumon Gravlax et gelée Yuzu, une recette proposée par Olivier Krot, chef du restaurant BOCA à Paris.



Le Saumon Gravlax et gelée Yuzu

INGRÉDIENTS pour 6 personnes

600 g de Filet(s) de saumon
200 g de Gros sel de guérande
20 g de Sucre de canne en poudre
10 g de Baie(s) rose(s)
10 g de Poivre de Jamaïque

2 bottes d'aneth
6 yuzu
1 cuillère à café d'agar-agar



Procédure

ETAPE 1 : LA PRÉPARATION DU SAUMON

Acheter un filet de saumon déjà levé car cela nécessite de l'apprentissage.

A l'aide d'une pince à épiler, enlever les arrêtes du filet et avec l'aide d'un couteau tranchant nettoyer le filet du gras et de toutes les parties blanches et inesthétiques du poisson.

ETAPE 2 : LE SALAGE

Prendre un grand bac gastro ou plat et tapisser le fond d'une épaisse couche de gros sel.

Poser le filet sur peau sur cette couverture puis couvrir le saumon de l'aneth préalablement émincée.

Ensuite mettre les baies roses concassées, le sucre de canne et enfin couvrir de sel jusqu'à disparition de la chair.

Le saumon devra être laissé au frais et au sel pendant 48 heures.

ETAPE 3 : LA GELÉE YUZU

Presser les fruits afin d'en obtenir un jus. Puis rallonger ce jus de la même quantité d'eau.

Filtrer le liquide afin d'en enlever les impuretés puis le faire chauffer dans une casserole.

Mettre dans le mélange une demi cuillère à café d'agar-agar puis attendre l'ébullition.

Enlever du feu puis mettre le yuzu dans un ramequin au frais. Lorsque la gelée a pris, découper cette gelée en petits cubes (brunoise) afin de lui donner un aspect sympa.

ETAPE 3 : LE DRESSAGE

Dessaler le filet de saumon pendant 2 heures dans 2 bains d'eau froide successif puis le sécher.

Le recouvrir une nouvelle fois d'aneth émincé.

Découper le saumon en sashimi en enlevant au préalable la peau, ou n carpaccio,

en le découpant dans la longueur.

Déposer un peu de yuzu sur le saumon tranché afin de donner une touche acidulée.

BOCA

11 bis rue Blanche

78009 Paris

01 44 91 95 96

www.restaurantboca.fr

RELIRE

[Boca, la nouvelle adresse de la rue blanche](#)