

Gravlax de saumon au fenouil³



Photographe : Denis Baribault

Céramiste : Mariejosée Desjean

« En hommage aux alliages esthétiques et gustatifs de Noémie Labrosse, Notre-Dame-des-Plants, Dispensatrice de Saine Abondance aux Tableés Fermières.
Au printemps, l'alevin saumon devenu grand quitte les eaux douces qui l'ont vu naître pour gagner les eaux salées de l'océan. De même, le saumon ci-présent quitte les océans pour frayer vers les eaux saumurées de la gastronomie. »

Guillaume Baril

Plat proposé par Noémie Labrosse
de **TERRA SATIVA** (Saint-Alban)

Gravlax de saumon

1/4 tasse de sucre blond

1/4 tasse de gros sel

1 c. à soupe de graines de fenouil torréfiées et écrasées

1 c. à soupe de grains de poivre rose concassés (aussi appelé baies roses)

1 tasse de fenouil haché finement (bulbe et feuillage)

1 lb de saumon frais sans arêtes et sans la peau (dans la partie épaisse du filet)

2 bouchons de pastis (facultatif, mais bon en mautadit)

Dans un petit bol, mélanger le sucre blond, le gros sel, les graines de fenouil et le fenouil. Déposer un grand morceau de pellicule plastique sur une surface de travail. Déposer la moitié du mélange de sel épicé au centre de la pellicule plastique et y déposer le filet de saumon. Recouvrir avec le reste du mélange de sel épicé en s'assurant que toute la surface du poisson soit bien couverte. Si vous utilisez du pastis, versez-le sur le saumon (vous pouvez aussi vous en verser quelques gouttes).

Refermer délicatement la pellicule de plastique sur le saumon, le déposer dans un plat ou une assiette à bord un peu élevé et couvrir d'un autre plat ou d'une autre assiette sur laquelle vous placerez un poids, une ou deux boîtes de conserve par exemple. Laisser macérer 36 heures au réfrigérateur.

Retirer le saumon de la pellicule plastique et gratter la croûte d'épices et de sel. Rincer à l'eau froide et assécher rapidement avec du papier absorbant. Trancher finement et servir sur une salade verte à l'agastache et garnir de pitas croquants.

Salade à l'agastache fenouil

Feuillages frais (laitue frisée verte ou rouge, épinards. etc.)

Fenouil frais haché (bulbe et feuillage)

Micro-pousses de brocoli, de kale ou de radis

Agastache fenouil ciselée (aussi connue sous le nom d'anis hysope)

Vinaigrette

1/4 t. huile d'avocat

Le jus d'une clémentine ou d'une mandarine

Le jus d'une demi-lime

1 c. à s. de mayonnaise

Poivre rose concassé (le même que tantôt)

Sel aux herbes de Terra Sativa

Une goutte d'huile essentielle de mandarine (Alikisir)

Pitas croquants

Régler le four à 400F. Découper en triangles la quantité voulue de pains pitas. Séparer les deux épaisseurs de chaque triangle. Étaler les triangles dans une plaque. Badigeonner légèrement d'huile d'olive salée au sel aux herbes. Mettre au four et SURVEILLER la coloration. Retirer les pitas quand ils sont dorés, mettre immédiatement dans la corbeille à pain ou dans une assiette.

Note : Le gravlax se conserve une semaine au réfrigérateur. Il peut aussi être servi avec des pommes de terre et de la crème sûre ou encore sur de fines tranches de pain de seigle avec une sauce moutarde et miel, en guise de canapés.