

Gravlax Saumon Mariné à l'Aneth (ou au Fenouil)

Pour 8 à 10 personnes :

1,5 kg à 2 kgs de saumon frais (700 gr de filet pour 4 personnes)- coupé dans la partie la plus large, nettoyé et débarrassé des écailles. 1 gros bouquet d'aneth (ou à défaut de branches de fenouil), ¼ de tasse de gros sel, ¼ de tasse de sucre, 2 cuillerée à soupe de grains de poivre blanc (ou à défaut de poivre noir écrasé)

Demandez à votre marchand de poisson de couper le saumon en deux moitiés dans le sens de la longueur et d'ôter l'arête principale, ainsi que les arêtes plus fines.

Prenez un plat à four bien creux ou une casserole émaillée (ou en verre ou en acier inoxydable). Placez-y une des moitiés du poisson en le laissant reposer sur le côté peau. Lavez le bouquet d'aneth, séchez-le en le secouant, posez-le sur le poisson (hachez l'aneth si elle est de variété de serre - moins parfumée). Dans un bol, mélangez le sel, le sucre et les grains de poivre. Poudrez cette mixture d'une façon régulière sur l'aneth. Disposez l'autre moitié du poisson dans le récipient, côté peau vers le haut, recouvrez d'une feuille d'aluminium et, au-dessus du poisson ainsi reconstitué, mettez un gros plat que vous chargerez de poids bien répartis. Placez ensuite le récipient au réfrigérateur et vous l'y laisserez 2 à 3 jours. Toutes les 12 heures, retournez le poisson en l'arrosant de la marinade, qui s'accumule dans le fond du récipient et en écartant légèrement les deux parties du poisson pour qu'elles s'imbibent correctement. A chaque fois, remettez en place le plat et ses poids.

Le gravlax enfin prêt, sortez le poisson de la marinade, raclez l'aneth et l'assaisonnement et, avec des serviettes en papier, tamponnez pour sécher. Placez les deux moitiés du saumon, peau vers le dessous, sur un tranchoir et coupez en tranches fines en biais, en ayant soin de détacher la tranche de peau.

Le Gravlax est servi soit en hors-d'oeuvre, soit au menu du *smörgåsbord* ; on l'accompagne d'une sauce moutarde (voir ci-dessous). Lorsque le gravlax sert de plat principal, on le garnit de

quartiers de citron et d'une sauce moutarde ; on l'accompagne de toasts et, éventuellement, de concombres en salade.

Gravlax Sauce moutarde à l'aneth (ou au fenouil)

Pour faire environ $\frac{3}{4}$ de tasse (4 personnes) :

4 cuillerées à soupe de moutarde brune (à l'ancienne), 1 cuillerée à soupe de moutarde, 3 cuillerées à soupe de sucre, 2 cuillerées à soupe de vinaigre blanc, 2 cuillerées à soupe d'huile, 3 cuillerées à soupe d'aneth fraîchement haché

Dans un bol, petit mais profond, mélangez les deux moutardes, le sucre, le vinaigre jusqu'à obtenir une pâte. A l'aide d'un fouet, incorporez lentement l'huile jusqu'à obtenir une émulsion épaisse comme de la mayonnaise. Ajoutez l'aneth haché tout en tournant. On peut conserver cette sauce au réfrigérateur pendant plusieurs jours mais, avant de s'en servir, il faudra probablement l'agiter énergiquement ou la battre au fouet.