Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Gravlax de saumon au Poivre Rouge de Kampot

Gravlax saumon poivre : voici une version express et colorée du classique nordique, parfumée à l'aneth, à la betterave et au Poivre Rouge de Kampot. La betterave apporte une chair légèrement sucrée et une teinte rose vive qui enrobe les tranches fines de saumon, l'aneth apporte sa fraîcheur tandis que le poivre rouge concassé diffuse des notes fruitées et une chaleur douce en finition. Idéale en entrée lors d'un dîner d'automne ou pour un apéritif soigné, cette recette se prépare rapidement, sans cuisson, et offre contrastes de textures — fondant du saumon, croquant léger de la betterave râpée et touche croustillante du pain de seigle.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**30 min**	**0 min**	**facile**

Ingrédients

- 600 g de filet de saumon très frais (idéalement qualité sashimi), peau enlevée ou non selon préférence
- 1 betterave crue moyenne (≈150 g), pelée et râpée finement
- 30 g de gros sel
- 25 g de sucre de canne
- 1 cuillère à soupe de zeste de citron finement râpé
- 1 petit bouquet d'aneth (≈20 g), effeuillé et haché
- 1 cuillère à soupe de Poivre Rouge de Kampot, grains entiers, grossièrement concassés (réserver des grains pour le service)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron frais
- 8 tranches de pain de seigle ou de campagne, pour servir
- 100 g de fromage frais (type fromage blanc ou crème fraîche) pour tartiner (optionnel)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre Rouge de Kampot

Scanner pour voir le produit

Préparation

Rince et sèche rapidement le filet de saumon avec du papier absorbant. Vérifie l’absence d’arêtes et taille si besoin pour obtenir une épaisseur uniforme.

Dans un bol, mélange le sel, le sucre, le zeste de citron et la moitié de l’aneth. Ajoute la betterave râpée puis incorpore la cuillère d'huile d'olive et 2/3 du Poivre Rouge concassé; mélange pour obtenir une préparation homogène.

Dépose une grande feuille de film alimentaire. Étale la moitié du mélange betterave/sel sur le film, pose le saumon dessus côté chair, puis recouvre avec le reste du mélange. Enroule bien le tout en serrant légèrement pour que la marinade adhère au poisson.

Place le paquet au frais et pose un poids dessus (planche + boîte) pendant 30 à 45 minutes pour une version express; tu peux laisser jusqu'à 2 heures si tu as le temps pour un goût plus marqué.

Sors le saumon, déroule-le et rince rapidement sous un filet d'eau froide si la surface te paraît trop salée, puis sèche doucement avec du papier absorbant. Retire le plus gros de la betterave en surface sans ôter toute la couleur.

Tranche le saumon très finement (à la trancheuse ou au couteau bien aiguisé). Dispose les tranches sur un plat, arrose d'un filet de jus de citron et parsème d'aneth et du reste de Poivre Rouge concassé (3 à 5 grains par assiette selon goût).

Sers avec des tranches de pain de seigle toastées et une cuillerée de fromage frais pour tartiner. Ajoute un trait d'huile d'olive si tu veux plus de brillance.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour trancher finement, passe le couteau sous l'eau chaude et essuie-le entre chaque coupe. Si la betterave te paraît trop envahissante, réduis sa quantité de moitié. Pour une version moins salée, rince légèrement le saumon après le temps de marinade puis tapote pour sécher.