



CAVIAR PERLE NOIRE SAUMON GRAVLAX

- Recette pour 6 personnes -



PAR LE CHEF PASCAL LOMBARD

Les **Glycinées**
HÔTEL • RESTAURANTS • SPA

Pour
6 pers.

INGRÉDIENTS

- 1 filet de saumon d'Écosse (1 kg environ)
- 50 g de Caviar Perle Noire
- 1 kg de gros sel
- 250 g de sucre
- Le zeste de 2 citrons
- Le zeste d'une orange
- Poivre mignonette
- 50 g d'aneth
- 50 g d'estragon
- Pomme verte

PROGRESSION

1. Nettoyer et désarêter le filet de saumon.
2. Mélanger sel, sucre, zestes, herbes et poivre et en recouvrir le filet. Faire mariner au froid 24 h.
3. Rincer à l'eau claire, sécher, parer et tailler en cubes.

DRESSAGE

Dresser avec une quenelle de caviar et un bâtonnet de pomme verte.

LE PETIT PLUS !

À servir à l'apéritif avec un Meursault.

CAVIAR PERLE NOIRE
AQUADEM SA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 29 68 13
www.caviar-perle-noire.com

HÔTEL-RESTAURANTS
LES GLYCINES**** & SPA

24620 Les Eyzies-de-Tayac-Sireuil
Tél. +33(0)5 53 06 97 07
www.les-glycines-dordogne.com