Arnaud Leclercq

Entrées froides aux produits de la mer

Saumon mariné gravlax, salsa d'avocat et sauce vierge au gingembre confit

24h21	20 min	1 min	24h	586
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du saumon

1. Prélever les zestes de l'orange et du citron à l'aide d'un zesteur.
2. Mettre le saumon dans un plat, l'enduire de sucre, de gros sel, de zestes d'orange et de citron.
3. Laisser mariner pendant 24 heures au réfrigérateur.
4. Sortir ensuite le saumon du réfrigérateur. Le rincer pour enlever l'assaisonnement puis le sécher dans un torchon.

Étape 2

Préparation de la sauce vierge

1. Déposer les pignons de pin sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, enfourner sous le grill pendant quelques minutes.
2. Ciseler l'échalote et la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
3. Monder les tomates dans une casserole d'eau bouillante.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le saumon gravlax

- 350 g **Filet(s) de saumon**
- 100 g **Sucre semoule**
- 100 g **Gros sel**
- 1 **Orange(s)**
- 1 **Citron(s)**

Ingrédients pour la sauce vierge

- 20 g **Gari (Gingembre au vinaigre)**
- 1 **Tomate(s)**
- 100 g **Echalote(s)**
- 0.25 botte(s) **Ciboulette**
- 1 c. à soupe **Pignons de pin**
- 10 cl **Huile d'olive**
- 1 **Tabasco**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour la salsa

4. Peler et tailler les tomates en brunoise. Réserver.
5. Verser l'huile d'olive et le tabasco dans un saladier, mélanger à l'aide d'un fouet. Assaisonner de sel et de poivre.
6. Ajouter le gingembre confit, les dés de tomate, l'échalote et la ciboulette ciselées, les pignons de pins grillés. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.
7. Réserver au frais.

Étape 3

Préparation de la salsa d'avocat

1. Peler et tailler l'avocat en brunoise.
2. Éplucher et ciseler l'oignon rouge.
3. Prendre le citron, tailler des zestes puis presser le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
4. Dans un saladier, mélanger les dés d'avocat avec le jus et les zestes de citron, l'oignon émincé et le tabasco.
5. Assaisonner de sel et de poivre, mélanger.

Étape 4

Dressage

1. Déposer un cercle au centre d'une assiette. Le garnir de salsa au fond, puis retirer le cercle.
2. Disposer une tranche épaisse de saumon dessus, napper de sauce vierge.
3. Décorer éventuellement avec une feuille de basilic confite, servir avec des tranches de pain grillé.

d'avocat

2 **Avocat**
1 **Oignon(s) rouge(s)**
1 **Citron(s) vert(s)**
1 **Tabasco**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédient pour le dressage

4 tranche(s) **Baguette(s) de pain**