

Gravlax de bœuf mariné aux épices, julienne de carottes croquantes à la coriandre



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 grammes	Aneth en feuille en boîte 240 g DUCROS	0170487
500 grammes	Carottes rapées en boîte 5/1 BONDUELLE	0043252
1.5	Filet de bœuf	~
50 grammes	Gros sel gris de Guérande en sachet 1 kg	0135813
5 centilitres	Huile de sésame en bidon 50 cl HUILERIE GID	0096699
QS	Paprika demi doux en boîte 425 g DUCROS	0064832
20 grammes	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
20 centilitres	Sauce soja en bouteille 1 L KIKKOMAN	0059106
100 grammes	Sucre de canne en boîte 1 kg BLONVILLIERS	0220898
QS	Sauce vinaigrette agrumes en bouteille 1 L MAILLE	0020122

Étapes de préparation

- 1 Dans un bol mettre le sucre, le sel, la préparation gingembre, l'aneth et le paprika.
- 2 Parer et nettoyer la viande si nécessaire.
- 3 Verser et enrober le mélange sur la viande.
- 4 Mettre la viande à mariner pendant 24h au réfrigérateur.
- 5 Retirer la viande de la marinade puis rincer la viande à l'eau froide abondamment afin de retirer tous le sel et le sucre excédentaire.

- 6 Verser la sauce soja et l'huile de sésame pour assaisonner la viande.
- 7 Remettre en œuvre la julienne de carotte selon les indications puis les assaisonner avec la vinaigrette.
- 8 Détailler le gravlax en fine tranche.
- 9 Dresser le gravlax et vérifier l'assaisonnement.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Blaye Côtes de Bordeaux rouge AOC en bouteille 75 cl CHÂTEAU HAUT SOCIONDO