

Gravlax de longe d'esturgeon



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
	Sucre	PM
	Sel	PM
	Baies roses	PM
	Piment pomelos	PM
	Bergamotte	PM
	Aneth	PM
	Oignon rose	PM
	Graines de lin	PM

Etapas de préparation

- 1 Mettre les filets d'esturgeon en marinade pendant 6h dans un mélange de sucre, de sel, de baies roses, de piment pomelos et de bergamote râpée
- 2 En finition, mettre de l'aneth, du zeste de bergamote, de l'oignon rose de Roscoff et des graines de lin
- 3 Débarrasser de la marinade et trancher finement
- 4 Possibilité de le travailler en mi-cuit