

# Gravelax de Saint-Jacques et saumon citron vert



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
202175	Filet de saumon salmo salar avec peau sans arêtes BIO 900/1800 g	500 Gramme
279872	Cubes de mangue 20 x 20 - 1 kg Bon&Engagé	200 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	20 Centilitre
4813	Noix de Saint-Jacques sans corail MSC 150 +	550 Gramme
	Betterave chioggia jaune	1 Pièce
	Pomme verte	1 Pièce
	Kiwi	1 Pièce
	Citron vert	1 Pièce
	Gros sel	300 Gramme
	Sucre blanc	150 Gramme
	Poivre blanc	40 Gramme
	Vinaigre de riz	10 Centilitre
	Poudre de wasabi	2 Gramme

## Etapas de préparation

- 1 Préparer l'assaisonnement gravelax : mélanger le gros sel, le sucre blanc et le poivre blanc.
- 2 Après décongélation des noix de Saint-Jacques et du filet de saumon, mettre l'assaisonnement gravelax sur les noix de Saint-Jacques (pas plus de 2 h) et sur le filet de saumon (10 h de marinade). Rincer, essuyer puis réserver.
- 3 Monter la crème en chantilly puis ajouter des zestes de citron vert et son jus. Rectifier l'assaisonnement.
- 4 Eplucher la betterave, couper en fines tranches puis mettre en bocal.
- 5 Chauffer le vinaigre de riz puis le verser sur les betteraves. Refermer le bocal et laisser refroidir au frais.

# Gravelax de Saint-Jacques et saumon citron vert

- 6 Effectuer le montage : couper le saumon en gros cubes. Ajouter la mangue puis les noix de Saint-Jacques entières et vos éléments de décoration. Finir avec la crème de citron vert.