

- Gravlax de saumon, daïkon & mangue, vinaigrette ciboulette crémeuse

Recette pour 2 personnes, sauf mention contraire

Temps de préparation : **30** minutes

Temps de cuisson : **0** minutes

Marché :

200g de filet de saumon sans peau et sans arrêtes

15 cm de daïkon (radis bière)

1/2 mangue mure

qq brins d' aneth

1 cc de coriandre en graines

1 cc de sucre roux cassonade

4 cs de vinaigre de riz

1/2 dl de crème 35%

15 g de cacahuète

4 cs de vinaigre de xérès

qq feuilles de laitue romaine

qq brins de ciboulette

Recette :

Dans une petite plaque , badigeonner le saumon de 2 cs de vinaigre de riz, mixer en poudre la coriandre grains avec le sucre roux et parsemer cette poudre sur toutes les faces du saumon , bien saler et poivrer puis recouvrir d'aneth hachée finement . Laisser mariner 1h30 au frais .

Éplucher le daïkon et tailler en fine julienne avec une mandoline, éplucher et tailler la mangue en petits cubes et ajouter au daïkon dans un bol. Concasser grossièrement les cacahuètes et ajouter dans le bol ainsi que du poivre et le reste du vinaigre de riz (attention de saler à la fin juste avant le dressage pour éviter de faire sortir toute l'eau du daïkon par dégorgement) . Réserver au frais .

Mélanger la crème avec le vinaigre de xérès ainsi que du sel et du poivre, si besoin et suivant consistance ajouter 1 cs d'eau car l'acidité du vinaigre épaissit la crème liquide . Hacher la ciboulette finement et ajouter à notre vinaigrette crémeuse .

Sur une grande assiette déposer une belle feuille de salade, mouler la salade daïkon et mangue dans un petit cercle et déposer sur la feuille de salade (attention de rectifier l'assaisonnement avant dressage comme expliqué auparavant) , tailler le saumon en fines lamelles et dresser contre le disque de salade de daïkon . Assaisonner artistiquement de sauce crémeuse et décorer de brins de ciboulette / aneth