



Saumon fumé style gravlax à la vodka

[POISSONS – RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

15-20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 24H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Saumon:

- 300 g. de saumon fumé
- 1 c. à soupe de vodka
- 1 c. à thé de sel de mer
- 1 c. à thé poivre
- 1 c. à thé de sucre

Garniture:

- 1 tasse de crème 35%
- 2 c. à thé de câpres coupées en petits morceaux
- 2 c. à thé de jus de citron
- 2 c. à thé de cornichons finement hâchés
- 1/2 petit oignon rouge finement hâché

Autres :

- Des petits croûtons

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients de la marinade à la vodka et y mettre le saumon. Faire mariner 24h.

2. Fouetter la crème. Ajouter les autres ingrédients.
3. Prendre de petits croûtons et y déposer une cuillère de crème et y mettre le saumon.