

  
**MORAND**  
— 1889 —  
DISTILLATEUR À MARTIGNY

 **Fondation  
Pierre Arnaud**



SAUMON D'ÉCOSSE GRAVLAX MARINÉ À L'ABSINTHE

# SAUMON D'ÉCOSSE GRAVLAX MARINÉ À L'ABSINTHE, PICKELS ET CHIPS DE PAIN DE SEIGLE

## SAUMON

500 gr de cœur de saumon d'Écosse avec peau et sans arête  
4 cl d'absinthe · 2 branche d'aneth · ½ citron zesté  
26 gr de gros sel · 20 gr de sucre · Pain de seigle

## PICKELS

200 gr sucre  
200 gr vinaigre de riz  
1 carotte violette  
1 chou fleur jaune  
1 concombre  
Radis

## CRÉMEUX CAROTTES

250 gr de carotte  
40 gr de beurre  
40 gr de crème



Mathieu Moreau

**SAUMON** : vérifier qu'il soit bien désarêté. Mélanger le sel, le sucre, l'aneth hachée, les zestes de citron et l'absinthe. Dans un plat mettre la moitié de ce mélange, poser le saumon dessus et le recouvrir avec l'autre moitié. Laissez le mariner dans le frigo pendant 12h. À la fin des 12h le rincer à l'eau claire.

**PICKELS** : mettre à bouillir le sucre avec le vinaigre. Tailler les légumes en bande à l'aide d'un économètre. Pour le chou fleur réaliser de petits sommets. Verser le vinaigre chaud dessus et laissez le mariner 24h.

**CRÉMEUX CAROTTES** : mettre à cuire les carottes épluchées dans de l'eau salée. Quand les carottes sont cuites les mixer avec la crème et le beurre et rectifier l'assaisonnement si nécessaire. La consistance doit être crémeuse.

**CHIPS DE PAIN** : tailler de fines tranches de pain de seigle puis les aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Les mettre sur une plaque puis les sécher au four à 120°.

**DRESSAGE** : tailler des tranches de saumon à l'épaisseur de votre convenance. Selon votre goût ne pas hésiter à rajouter de la fleur de sel et un tour de moulin à poivre sur le saumon. Sur une ardoise déposer une cuillère de crémeux de carottes puis l'étaler. Déposer les tranches de saumon, les pickels égouttés et les chips de pain. Décorer avec de l'aneth fraîche.