

RECETTE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 160 g de guacamole
- 12 g de mélanges d'épices : curcuma, paprika
- 360 g de filet de saumon frais
- 40g de sucre semoule
- 6 radis
- 160 g de concombre
- 20 g d'aneth
- 4 tranches de pain de campagne
- **Vinaigre de Bouteville le Fumé**



GRAVLAX SAUMON AVOCAT

MISE EN ŒUVRE

Préparer le guacamole en mélangeant les épices avec l'avocat écrasé.

Préparer le filet de saumon en enlevant les arêtes, bien le rincer à l'eau claire, puis l'essuyer. Saupoudrer de sel et de sucre des deux côtés et le laisser reposer au frais une nuit entière.

Laver le concombre et tailler des tagliatelles avec un économètre. Après une nuit au réfrigérateur, bien rincer le saumon à l'eau claire et l'essuyer.

Le saupoudrer du mélange d'épices et d'aneth émincée, puis réserver au frais. Griller le pain de campagne, puis tartiner de guacamole.

Couper des fines tranches de saumon, les disposer sur les tartines. Ajouter les tagliatelles de concombre et les radis.

Ajouter quelques gouttes de vinaigre de Bouteville.

Bonne dégustation !

GRAVLAX SAUMON AVOCAT



Le Baume
de Bouteville
BALSAMIQUE FRANÇAIS ARTISANAL