



## Saumon gravlax au fromage frais Caprice des Anges

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 3 heures

Recette pour 2 personnes

### Ingrédients

- 1 pavé de saumon cru de 150 g environ
- Petits cubes de Caprice des Anges
- Pousses de radis ou de roquette
- 2 c. à soupe rase de sucre
- 1 c. à soupe rase de fleur de sel
- 5 c. à soupe d'aneth ciselée
- Zestes de citron jaune ou de yuzu
- 1 c. à café de poivre moulu

1. Mélanger le sucre, le sel et le poivre, le zeste de citron et l'aneth.
2. Laver le pavé de saumon et bien le sécher.
3. Dans le fond d'un petit plat, disposer le quart de la marinade. Poser le poisson et recouvrir du reste. Filmer et placer au frais 3h.
4. Débarrasser le poisson de la préparation sucre/sel/aneth puis couper le saumon en cube.
5. Répartir les cubes de Caprice des Anges et les cubes de saumon gravlax dans deux petites coupelles. Disposer les pousses choisies sur le dessus. Poivrer et déguster avec de petits crackers.