



## Saumon Gravelax au Mielbio miel d'acacia

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- Un filet de saumon de 700 g
- Les zestes d'une orange non traitée
- 10 g de baies roses
- 15 g de baies de genièvre
- 50 g de Mielbio miel d'acacia Rigoni Di Asiago
- 110 g de gros sel
- 90 g de sucre cassonade

1. À l'aide d'une pince, enlevez les arêtes du filet de saumon puis couvrez le filet de Mielbio miel d'acacia.
2. Mixez les baies grossièrement, mélangez-les avec le sel, le sucre et les zestes d'orange. Déposez environ 70 g de ce mélange au fond d'un plat à la dimension la mieux adaptée à celle du poisson puis déposez le filet côté peau sur le fond du plat.
3. Terminez en le couvrant du reste de mélange et en massant légèrement la chair.
4. Couvrez d'un film plastique et placez au réfrigérateur pour 12 heures.
5. Ce laps de temps écoulé, videz le jus rendu par le poisson, tournez le filet puis replacez au réfrigérateur pour 12 heures. Recommencez l'opération une fois.
6. Sortez le filet du réfrigérateur, essuyez-le soigneusement puis placez le au congélateur pour 6 heures afin d'éliminer les éventuels parasites.

- Sortez le filet de saumon et découpez-le en fines tranches lorsqu'il est presque décongelé.

Vous pouvez le servir avec un pain de campagne toasté et un filet de Mielbio miel d'acacia Rigoni di Asiago.

*Cette recette se prépare avec du Mielbio miel d'acacia Rigoni Di Asiago, disponible en GMS. Caractérisé par son parfum de vanille, d'amande et de fleur, le mielbio miel d'acacia est récolté au printemps et renferme dans son pot toute la douceur des colines.*