

Roulés de gravlax saumon et concombre

Il y a quelques années, j'ai eu la chance d'être invitée en Suède chez une amie française. Elle y vivait depuis 10 ans avec son mari et ses enfants, dans une jolie maison rouge en lisière de forêt, comme dans un conte de Grimm.

On voyait des chevreuils par la fenêtre de la cuisine, il y avait des plants de rhubarbe géant dans son jardin et l'après-midi on allait tremper nos orteils dans le lac d'à côté. C'est durant ce voyage que j'ai mangé le meilleur gravlax de toute ma vie, mais qui pour eux était d'une banalité :-)

J'en avais même ramené un filet entier sous-vide dans mes bagages à main, il fallait voir la tête du douanier quand il a ouvert mon sac avant d'embarquer ah ah! Depuis, j'en refais de temps en temps à la maison : il n'est pas aussi bon qu'en Suède, mais le mien se défend pas mal !

[Imprimer](#)

Roulés de gravlax saumon et concombre

Auteur: Piment-Oiseau

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson:

Temps total: 20 minutes

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

Pour 6 personnes

Ingredients

- - 1 [concombre](#)
- - 2 pavés de [saumon bio](#)
- - 2 verres de gros sel
- - 1 verre de sucre
- - poivre noir du moulin
- - 1 cuillère à soupe d'[aneth](#)

Instructions

1. Ôter la peau du saumon, puis le rincer et l'éponger avec du papier absorbant.
2. Mélanger le gros sel et le sucre dans un saladier, et y ajouter l'aneth et le poivre.
3. Verser la moitié de ce mélange au fond d'un plat à gratin.
4. Déposer les pavés de saumon au-dessus et les recouvrir avec le reste du mélange.
5. Recouvrir de film alimentaire et laisser mariner 36h au frais. Au bout de ce temps, rincer le saumon et l'essuyer, avant de le trancher finement.
6. Couper les extrémités du concombre et le tailler en fines bandelettes à l'aide d'un économe.
7. Etaler des tranches de gravlax sur le concombre et les rouler délicatement.
8. Déguster bien frais à l'apéritif, avec un peu de jus de citron.

Astuce: ne pas préparer ces bouchées trop à l'avance car le concombre aura tendance à rendre de l'eau au contact du saumon salé.
