



## GRAVLAX AU «THYM DE PROVENCE IGP»

### MATIÈRES PREMIÈRES

- 1 000 g - Filet de saumon
- 60 g - Sucre
- 120 g - Sel fin (Réf : 10904C)
- 2 g - Zeste de citron vert

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

- 15g - Bouquet Aromatique «Thym de Provence IGP» (Réf : AR02996)

### PRÉPARATION

Dans un récipient, mélanger le sel fin avec le sucre puis recouvrir l'intégralité du saumon côté chair puis le mettre sous presse et le stocker en chambre froide.

Laisser mariner 24 h à 36 h suivant l'épaisseur du saumon.

Rincer légèrement le filet de saumon sous un filet d'eau sans le frotter afin de préserver les marquants de thym et de zestes de citron vert sur le dessus puis l'envelopper d'un papier absorbant et stocker en chambre froide.

Préparer votre filet de saumon en retirant les arrêtes et en laissant la peau.

Appliquer directement Bouquet Aromatique «Thym de Provence IGP» et les zestes d'un citron vert côté chair du saumon.

### CUISSON



#### Conseil de découpe :

- Trancher finement façon carpaccio.
- Respecter le temps de pose en chambre froide.
- Suggestion d'accompagnement
- Idéal en apéro sur toast.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.  
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

