

## 1001 Escales #9 Le tour du monde en 80 jours : gravad lax à la bergamote (de Nancy)

Écrit par Gwen

Jeudi, 10 Septembre 2009 00:00

---

Le saumon cru, plus ou moins mariné, est arrivé sur les tables françaises, à la mode du Japon (sushi), de l'Amérique du sud (ceviche) et de la Scandinavie (gravad lax). Un véritable tour du monde !

Selon la recette originale suédoise du gravad lax, les filets de saumon marinent pendant au moins 2 jours dans environ le quart de leur poids de sel, le quart de leur poids de sucre, de l'huile et de l'aneth. Ils sont souvent proposés sur du pain de seigle (du vrai, noir, dense et robuste) avec une sauce moutardée aussi sucrée que vinaigrée.

J'ai ajouté mon grain de sel à la recette traditionnelle du gravad lax en la saupoudrant de grains de poivre et de mes grains de sucre préférés, les bonbons, car la recette me semblait un grain trop salé, deux poils trop sucré et un soupçon classique (forcément !). Les bergamotes de Nancy et leur goût acidulé font office de sucre. Le mélange 5 baies équilibre le sucre, le sel et la pointe acide.

**Gravad lax à la bergamote (de Nancy)**

