

Mon saumon Gravlax

Cela fait une demi-heure que mon homme est au grenier. Et je l'entends charogner. Oui, parce que notre grenier, c'est un peu la caverne d'Ali Baba, le bazar, le souk, le cheni, le fourbi, le fatras. Un vrai grenier, quoi. Mais voilà, aujourd'hui c'est le premier dimanche de décembre. Et, à la maison, c'est le jour des décorations de Noël. Une tradition que j'adore. Avec son lot de petites mésaventures, forcément.

D'abord il faut aller chercher les décorations. Au grenier donc. Toutes les décorations. Le petit pingouin qui s'illumine sur la terrasse accompagné des gros paquets de Noël qui scintillent. L'étoile filante à accrocher à la palissade. Les guirlandes destinées au sapin dans le jardin, qui clignotent de toutes les couleurs. Les minuteurs, les prises et les boîtiers pour les protéger des éventuels prochains 60 cm de neige.

Pour que la maison ressemble au village du Père Noël, aussi à l'intérieur, il y a le sapin. Les innombrables boules. Les figurines de rennes aux nez rouges à poser un peu partout. Les bonshommes de neige qui font du ski. La pancarte «Merry Christmas» à accrocher à l'entrée. La tête de Papa Noël qui fait un peu peur avec sa longue barbe. Les guirlandes lumineuses à suspendre aux fenêtres. Celles qui servent à garnir le sapin. Les bricolages des enfants des dix dernières années que l'on doit AB-SO-LU-MENT mettre en



Lénart/Nadine Jacquet

évidence. Et la crèche...

L'épisode de la crèche est toujours plein de surprises. Elle est magnifique notre crèche, construite à l'époque par le parrain de mon homme. Et agrémentée d'une quinzaine de véritables santons de Provence, qui appartenaient à son grand-père. Vous voyez le genre? Le problème, c'est que les santons décident de se faire la malle, en moyenne, un Noël sur deux. Impossible de remettre la main dessus. Dans ce fichu grenier bien entendu. Et une crèche vide, avouez-le, c'est quand-même un peu déprimant. Le suspense reste entier jusqu'au dernier moment: seront-ils de retour cette année? Promis, je vous tiens au courant.

Il y a aussi l'épisode des branchements. Déjà, il faut démêler la dizaine de guirlandes, retrouver les embouts et les tester. Ensuite, il y a les rallonges et les multiprises qui se battent entre

elles et qu'il faut camoufler bien sûr. Sinon c'est moche.

Et puis, le dernier épisode ponctue cette journée lumineuse. La décoration du sapin par Choupinette. Et comme à chaque fois, le pauvre sapin finit par pencher légèrement. Parce que ma petite fée de Noël s'obstine -je ne comprends pas pourquoi- à garnir principalement soit le côté droit, soit le côté gauche. Et, comme à chaque fois, je vais m'extasier: «Magnifique ce sapin, bravo!». Et, comme à chaque fois, j'irai discrètement rétablir l'équilibre dès qu'elle aura le dos tourné. A 17h, la maison brillera de mille feux. Et je trouverai cela féérique, magique et joyeux. Cette fois, ça y est, on peut le dire, c'est bientôt Noël. Chouette.

Aujourd'hui je vous propose une recette digne des plus beaux réveillons. Vous vouliez servir du saumon fumé en entrée avec deux rondelles d'oignon, quelques câpres et une tranche de citron? Pourquoi pas. Mais moi j'ai bien mieux en stock. Un



Pour 6 personnes

Préparation: 10 minutes
Temps de repos au réfrigérateur: min 24, max 48 heures

- 1 beau filet de saumon bien frais d'environ 600 à 700 g
- 250 g de gros sel
- 250 g de sucre
- 2 bouquets d'aneth
- 1 citron bio
- 1 orange bio
- 1 càs de moutarde
- 2 càs de sirop d'érable (grande surface)
- un peu de roquette ou autre salade pour la déco

saumon Gravlax. Une recette scandinave, délicieuse, simple, rapide et originale. A préparer un à deux jours à l'avance, ce qui est bien pratique, non ? Choisissez un beau morceau de filet de saumon bien frais chez votre poissonnier et laissez-le cuire au réfrigérateur dans un mélange de gros sel, de sucre, de zestes et d'écorces d'agrumes. Puis accompagnez-le d'une sauce formidable à l'aneth, sirop d'érable et moutarde. Bluffant, goûteux, classe ! Et vos invités croiront à nouveau au Père Noël...

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Dans un plat, déposez le saumon. Suivez la ligne d'arêtes avec les doigts et enlevez les arêtes s'il y en a avec une pince à épiler. Prélevez les écorces d'orange et le zeste du citron avec un économètre. Attention à ne pas prélever le blanc qui est amer. Coupez finement le tout. Ciselez grossièrement les $\frac{3}{4}$ de l'aneth. Conservez le solde pour la sauce. Parsemez le saumon d'écorce d'orange, de

zeste de citron et d'aneth, de toutes parts (dessus, dessous et sur les côtés). Mélangez le sel et le sucre et versez ce mélange pour recouvrir totalement le saumon. Avec du papier film, recouvrez soigneusement le plat et placez-le au réfrigérateur pendant minimum 24 heures, maximum 48 (sinon il sera trop cuit et trop salé).

2 Le Jour J: sortez le plat du réfrigérateur. Le saumon aura

rendu beaucoup d'eau grâce au sel et il sera cuit. Rincez-le soigneusement sous l'eau froide en grattant un peu avec les doigts afin d'éliminer toute la garniture. Séchez-le avec un papier ménage puis posez-le sur une planche à découper. Avec un couteau fin bien aiguisé, découpez en biais de fines tranches, en repliant chaque fois la tranche découpée sur la précédente. Disposez les tranches sur un

plat.

3 Préparez la sauce: ciselez finement l'aneth. Mélangez le sirop d'érable et la moutarde et ajoutez l'aneth. Pour le service, disposez joliment quelques tranches de saumon dans les assiettes et laissez couler un peu de sauce par-dessus, en filets ou en gouttes. Garnissez le saumon avec un peu de verdure au centre, comme de la roquette par exemple.