



Bonheur & Papilles

Carotte façon gravlax



8 Pers



20 minutes

INGREDIENTS

- 2 carottes
- 5 c. à soupe de tamari/soja
- 3 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 2 c. à soupe d'huile de sésame
- Paillettes de nori
- Baies roses, Poivre de Sichuan

MES TIPS

- N'hésites pas à t'amuser, tu peux utiliser d'autres épices, du saké.
- Les carottes se gardent quelques semaines au frais.
- Accord mets/vins : Saké junmai ginjo (frais)

PRÉPARATION

— CAROTTES GRAVLAX (J-2) —

1. Éplucher les carottes.
2. Réaliser des tagliatelles à l'aide d'un économe.
3. Déposer les carottes dans un plat.
4. Ajouter le sirop d'érable, le tamari, le vinaigre de riz, l'huile, les paillettes de nori, les baies roses et le poivre de Sichuan.
5. Mélanger soigneusement, filmer et laisser mariner 48 h au réfrigérateur.

— DRESSAGE (JOUR J) —

1. Sur des blinis, étaler une fine couche de crème à l'aneth fumée.
2. Déposer les carottes gravlax.
3. Ajouter éventuellement un peu d'aneth ou les condiments de ton choix.