

Recette suédoise du Laxpudding

Ingrédients : pour 4 personnes

Pour le Gravlax :

- 500 gr de saumon frais en 2 morceaux égaux avec la peau
- 2 cuillères à soupe de sel fin
- 2 cuillères à soupe de sucre semoule
- 1 cuillère à café de poivre moulin
- 1 botte d'Aneth à hacher pour couvrir le saumon

Pour le pudding :

- 3 œufs entiers
- 3 dl de lait
- 3 dl de crème fleurette
- Poivre au moulin
- 10 Pommes de terre à chair ferme
- 1 oignon jaune
- 300 gr de saumon Gravlax
- 2 bottes d'Aneth à hacher
- 2 cuillères à soupe de beurre

Pour la garniture des assiettes :

- 50 gr de beurre fondu
- Poivre au moulin
- 50 gr de Gravlax en fines tranches
- Aneth
- Quartiers de citrons
- Salade verte

Recette :

48 heures à l'avance : réalisation du Gravlax :

- Oter les arêtes des filets de saumon
- Sur le premier morceau de saumon, saupoudrer le sel, le sucre, le poivre au moulin, et l'aneth hachée
- Mettre le 2^{ème} morceau par-dessus, entourer le tout dans du papier « célofrais » en serrant bien.
- Placer ce paquet dans un plat ou entre 2 assiettes et mettre au frigo avec du poids pour favoriser la pénétration de l'assaisonnement.
- Retourner une ou 2 fois par jour dans les 48 heures, retirer l'eau si nécessaire.
- Avant l'utilisation, ouvrir le paquet, gratter l'assaisonnement, goûter et laver si trop salé.

Montage du gratin :

- Préparer les différents éléments :
 - o Eplucher l'oignon et le couper à la mandoline le plus fin possible dans un récipient
 - o Eplucher les pommes de terre et les couper à la mandoline (2^{ème} épaisseur) dans un autre récipient
 - o Battre le mélange des œufs, du lait, de la crème et le poivre au moulin
 - o Hacher l'aneth
 - o Préparer la découpe du saumon (planche et couteau) qui sera coupé au fur et à mesure du montage du plat
- Montage du gratin, dans un plat assez profond, car plusieurs étages sont à faire :
 - o Beurrer le moule au fond et sur les côtés
 - o 1^{ère} couche : répartir les rondelles de pommes de terre et d'oignons
 - o 2^{ème} couche : répartir les lamelles de gravlax et l'aneth
 - o Verser 1/3 du mélange œufs, lait, crème

- 3ème couche : répartir les rondelles de pommes de terre et d'oignons
- 4ème couche : répartir les lamelles de gravlax et l'aneth
- Verser 1/3 du mélange œufs, lait, crème
- 5ème couche : répartir les rondelles de pommes de terre et d'oignons
- Verser le restant du mélange œufs, lait et crème
- Parsemer le gratin avec le reste de l'aneth hachée
- Faire cuire dans le four à 200° pendant 30 minutes, puis couvrir avec un papier aluminium beurré, et cuire 30 minutes supplémentaires
- Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau

Service du Laxpudding :

- Couper en part à l'assiette
- Garnir autour avec la salade verte, quelques tranches fines de Gravlax, de l'aneth hachée, un quartier de citron, du poivre au moulin
- Possibilité d'ajouter quelques cuillères de beurre fondu.

