Saumon au Campari

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 1⁄2 kilogrammes de filet de saumon (avec peau, de préférence un morceau ou les plus grands filets possible)
1 kilogramme sel marin
440 grammes de sucre
1 cuillère à soupe poivre noir (grossièrement moulu)
2 cuillères à soupe de baies de genévrier (concassées)
1 1⁄2 tasses d'aneth (grossièrement émincé)
2 cuillères à soupe d'écorce de citron (râpé)
125 ml de campari
60 ml de wodka
petit toasts
1 petit bocal de crème aigre
caviar de saumon

Méthode de préparation

1. **Dans un bol, mélangez le sel, le sucre, le poivre, les baies de genévrier, l'aneth, le zeste de citron, le Campari et la vodka.**

2. **Placez deux longues feuilles de film alimentaire sur le plan de travail en les faisant se chevaucher. Disposez la moitié du mélange salé au centre du film. Surmontez du (des) filet(s) de saumon, côté peau vers le haut. Recouvrez le poisson du reste du mélange.**
Emballez bien serré dans le film alimentaire. Disposez le poisson dans un grand plat profond allant au four. Posez du poids par-dessus (p.ex. des tétrabriques de lait). Réservez 48 h au réfrigérateur.

3. **Retournez le saumon toutes les 12 h, puis déballez-le (normalement, une grande quantité de liquide doit s'être écoulée dans le plat, mais vous pouvez la jeter).**

4. **Épongez soigneusement le poisson avec de l'essuie-tout.**

5. **Coupez-le en fines tranches à l'aide d'un couteau tranchant et servez sur une belle planche en bois.**

6. **Accompagnez de petits toasts, de crème aigre et éventuellement de caviar de saumon.**