

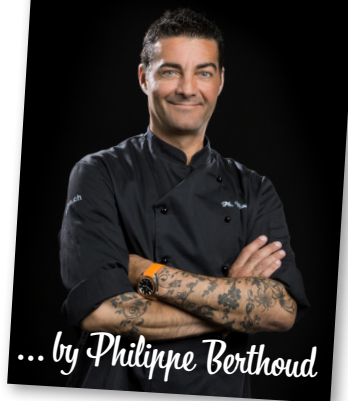
Recette de l'émission

# «Au secours, je cuisine»

16 décembre 2016

Spécial Noël

Saumon gravlax et tarte tatin



## Ingédients pour 6 à 8 personnes

... pour le **saumon gravlax**

- 1 filet de saumon entier, avec la peau, sans les arêtes
- 3 cs de gin
- 2 cs de baies de genièvre
- 2 cs de graines de moutarde
- 2 cs de grains de poivre
- 2 bouquets d'aneth
- 1 poignée de sel marin grossier
- 1 poignée de sucre

... pour la **tarte tatin**

Ingédients pour une plaque à gâteau

- 8 pommes, acidulées
- 1 pâte feuilletée, ronde, abaissée
- 100 g de sucre
- 1 cs d'eau
- 80 g de beurre

**Préparation saumon gravlax:** demander au poissonnier qu'il enlève les arêtes du filet de saumon. Passer brièvement le filet sous l'eau, puis le sécher en tamponnant. Badigeonner avec le gin. Ecraser le genièvre, les graines de moutarde et les grains de poivre au mortier (ou passer au mixer) et mélanger avec le sel et le sucre. Saupoudrer un plat à gratin avec la moitié de ce mélange d'épices, déposer le filet de saumon (avec la peau contre le fond) et recouvrir le poisson avec le reste du mélange d'épices. Hacher l'aneth finement et saupoudrer le saumon. Recouvrir le tout avec un film transparent et laisser mariner durant 3 à 4 jours au réfrigérateur ou sur le balcon (sauf si l'on se trouve aux Bahamas, là il vaut mieux miser sur le réfrigérateur)! Une fois par jour, verser sur le saumon le jus issu de la macération. Couper le saumon en fines tranches, servir avec de la moutarde douce, du pain pumpnickel et du beurre.

**Préparation tarte tatin:** préchauffer le four à 220°C, chaleur inférieure et supérieure. Éplucher les pommes, les couper en deux et retirer le trognon. Dans une petite poêle, caraméliser lentement le sucre avec l'eau, ajouter le beurre et bien mélanger. Verser le caramel sur la plaque à gâteau et disposer les pommes dessus. Mettre au four durant 20 minutes, pour cuire les pommes, puis retirer la plaque du four. Avec une fourchette, piquer la pâte à plusieurs endroits et la déposer sur les pommes. Important : bien faire rentrer le bord de la pâte entre la plaque et les pommes. Saupoudrer la pâte avec un peu de sucre, remettre la tarte au four et la cuire durant 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Ensuite, renverser la tarte sur une grande assiette ou un plat. Servir avec de la glace vanille ou de la double crème, ou les deux.

Je vous souhaite d'ores et déjà beaucoup de plaisir en cuisine et de Joyeuses Fêtes – Philippe Berthoud



Plus de recettes sous: [www.journaldujura.ch/berthoud](http://www.journaldujura.ch/berthoud)

Rediffusion la semaine qui suit, du lundi au vendredi entre 14h et 16h ou entre 18h et 18h30.  
Ou via Live-Player, sur [www.telebilingue.ch](http://www.telebilingue.ch), Facebook et sur le TV-Online Zattoo, Wilmaa, etc.

MANOR FOOD



TeleBilingue

[www.telebilingue.ch](http://www.telebilingue.ch)