

Gravlax de canard, agrumes de Bachès, vinaigrette acidulée par Gabriel Grapin.



Ingrédients pour 4 personnes :

2 magrets entiers
1 pomelo rouge
3 oranges
1 citron jaune
4 citrons verts
2 cœurs de romaine
Pm huile d'olive
Pm vinaigre balsamique
150 g de sel fin
150 g de gros sel
100 g de sucre
50 g poivre mignonnette
1 botte de coriandre
1 botte de persil plat

Parer et cadrer le magret.

Le colorer et réserver.

- Mélanger gros sel, sel fin, sucre, zeste, jus, poivre.
Rouler dans la préparation.
Laisser mariner 2h30.
A l'issu du repos, rincer à grande eau, sécher, réserver.
- Peler à vif, lever les suprêmes d'agrumes, et réserver
Réaliser la vinaigrette : jus de 2 oranges (réduit $\frac{3}{4}$), monter huile d'olive + balsamique + herbes fraîches et poivre.
- Laver la salade et la couper.
- Dressage