



# Gravlax de rond de gîte de Mirandaise

Aux saveurs de l'Astarac

## INGREDIENTS

Pour 20 personnes :

- 1kg de sucre
- 1 kg de gros sel
- 2 grosses échalottes
- 4 badianes
- 5g de piment d'Espelette
- 1kg de viande de bœuf Mirandais



## PRÉPARATION

Ciseler finement les échalotes.

Dans un récipient de forme plutôt allongée, verser le sucre et le sel bien mélanger puis enlever la moitié du mélange en la versant dans un 2ème récipient. Saupoudrer le piment d'Espelette directement sur la viande et la mettre dans le récipient allongé en l'enfonçant un peu.

Verser les échalotes et les badianes sur la viande de façon régulière.

Verser la 2ème partie du mélange sel-sucre sur la viande en le recouvrant dans son intégralité.

Couvrir et réserver au frigo à 4 degrés environ 72h.

Après, sortir le rond de gîte de la saumure et bien l'essuyer.

Trancher finement le gravlax pour le servir en carpaccio.

Celui peut-être servi seul ou accompagné de fromage ou d'un fruit.

Ce plat s'accommode bien en entrée avec une roquette ou en tapas, en brochette, ou en chips légèrement poêlé.



les tables du gers



Eric MAUPAS  
Ancien labellisé  
Tables du Gers  
La Table du Petit Maupas