



Pommes de terre suédoises, saumon gravlax et kanelbullar

Pommes de terre suédoises (pour 4 personnes)

- 2 belles pommes de terre
- Huile d'olive
- 1 échalote émincée
- 1 petit bouquet de persil
- 1 petit bouquet d'aneth
- 1/2 càc de poivre 5 baies
- Sel

1/ Préchauffez le four à 200°C.

2/ Dans un ramequin, mélangez l'huile d'olive, l'échalote émincée, les herbes finement hachées et les épices.

3/ Lavez et brossez les pommes de terre, séchez et entaillez-les sans les couper jusqu'au bout, tous les 1cm.

4/ Déposez les pommes de terre dans un plat à four.

5/ Déposez un peu de mélange entre chaque entaille ainsi qu'un peu d'huile d'olive.

6/ Salez et poivrez et enfournez pour 40 minutes.

Saumon gravlax (pour 4 personnes)

- 1 coeur de filet de **saumon** de 600 g (avec la peau mais écaillé et sans arête)
- Quelques branches d'aneth
- Graines d'aneth
- Graines de coriandre
- Poivre de Sichuan
- 200 g de gros sel
- 200 g de sucre
- Poivre 5 baies



- 1/ Mélangez à parts égales gros sel et sucre.
 - 2/ Ajoutez-y les épices et l'aneth concassée.
 - 3/ Posez quelques tiges d'aneth sur le côté chair du saumon.
 - 4/ Placez le filet côté chair directement sur le mélange en veillant à ce que les côtés soient aussi au contact du mélange, et plaquez un film alimentaire.
 - 5/ Posez une 2ème plaque sur le poisson avec un poids quelconque pour maintenir le filet bien plaqué dans le mélange.
 - 6/ Laissez le filet de saumon au frigo pendant 24h.
 - 7/ Le lendemain, enlevez le filet du mélange, ôtez les tiges d'aneth et rincez sous l'eau claire, épongez-le ensuite avec du papier absorbant.
 - 8/ Poivrez, épicez, selon vos goûts avec du poivre 5 baies et de l'aneth ciselé. A ce stade, soit vous le laissez sécher à l'air, protégé d'un torchon, au froid pendant une journée ou deux ou vous le marinez avec du citron et de l'huile.
 - 9/ Au moment de servir tranchez fin et servez avec du citron ou une marinade citron / huile.
- Accompagnez de pain de seigle beurré et de la crème aigre.

Kanelbullar (pour 20 petits pains)

- 700 g de farine
- 30cl de lait
- 120 g de sucre
- 100 g de beurre
- 1 oeuf
- 40 g de levure boulangère fraîche
- 1 pincée de cardamome moulue
- Sel

Pour la garniture :

- 50 g de beurre fondu
- Sucre en poudre
- Sucre perlé
- Cannelle en poudre
- 1 jaune d'oeuf



- 1/ Délayez la levure dans un peu du lait tiède, ajoutez ensuite le reste du lait tiédi et le beurre fondu, la farine, le sucre, l'oeuf, le sel et la cardamome.
- 2/ Mélangez les ingrédients dans un saladier et pétrissez une dizaine de minutes. Couvrez ensuite avec un torchon, et laissez reposer 30 min.
- 3/ Étalez la pâte (4 mm d'épaisseur). Badigeonnez-la de beurre fondu, saupoudrez de sucre et de cannelle et roulez sans trop serrer...
- 4/ Découpez ensuite en une vingtaine de tranches, et déposez-les sur une plaque. Couvrez à nouveau avec le torchon afin de laisser lever pendant 60 minutes.
- 5/ Dorez avec le jaune d'oeuf, saupoudrez de perles de sucre, et enfournez pendant 6 à 8 min à 240°C.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_pommes-de-terre-suedoises-saumon-gravlax-et-kanelbullar?id=8609310&emissionId=5931