

## Recette Gravlax de bondelle du lac et gaspacho aux fraises du Seeland

### Ingrédients pour 2 personnes :

Pour le Gravlax :

- 1/2 betterave crue
- 3cs de gros sel
- 3cs de sucre
- 2cs de vinaigre de vin blanc
- 2 filets de bondelle de la Poissonnerie Berger

Pour le Gaspacho :

- 2 tomates à sauce
- 200g de fraises
- 10cl d'huile de colza
- 1 grande pincée de sel
- 5cl de vinaigre de vin blanc
- 1/2cc de sucre
- 1 oignon de printemps

En garniture :

- 1 petit radis red meat
- 1 oignon de printemps
- 1 poignée de jeunes feuilles de moutarde

En accompagnement :

- 2 bières Gypaète Brasserie de la Meute

### Préparation :

Pour commencer, préparer la marinade du gravlax. Pour ce faire, râper finement la demi betterave crue, puis y ajouter le gros sel, le sucre et le vinaigre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Découper le poisson en tronçons de 3cm d'épaisseur et, dans une assiette creuse, les poser sur un lit de marinade, puis les recouvrir intégralement avec le reste de la marinade. Couvrir d'une autre assiette et laisser ainsi reposer au frigo minimum deux heures.

Pour le gaspacho, découper grossièrement les tomates, les fraises et les oignons de printemps. Placer dans le bol du blender, et assaisonner de sel, de sucre, puis ajouter le vinaigre et l'huile de colza avant de mixer à vitesse maximum jusqu'à l'obtention d'une émulsion mousseuse et onctueuse. Réserver.

Pour la garniture, tailler en julienne très fine les oignons de printemps et le radis red meat, puis réserver le tout dans de l'eau glacée jusqu'au dressage.

Avant de servir, rincer le poisson dans de l'eau fraîche, le sécher, puis retirer la peau avant de découper le tout en cubes de la taille désirée.

Dans une assiette, sur un fond de gaspacho, dresser les morceaux de poissons que l'on viendra assaisonner individuellement avec du gros sel, avant de les garnir avec la julienne de légumes et les feuilles de moutarde.

Cette recette s'accorde à merveille avec la bière Gypaète de la Brasserie de la Meute.

