# GRAVLAX DE BAR AU GIN ET PAIN D’EPICE

**Pour 4 personnes préparation 30mn Repos 8H30**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 beaux de filets de bar (désarêtés) | 1 c à soupe de gin |
| 100g de gros sel | 1 botte de coriandre |
| 50g de sucre en poudre | 1 tranche de pain d’épice |
| 3 c à soupe de jus d’orange | 1 c à café de baies roses |
| 1 c à café de zeste d’orange |  |

**1 . Dans un plat, réunissez le sel et le sucre. Rincez les filets de poisson à l’eau froide, épongez-les soigneusement.**

**2 . Enrobez les filets de bar du mélange sel/sucre. Emballez le tout bien serré dans une feuille de film alimentaire, placez au frais dans un plat creux pendant 8H**

**3 . Déballez le poisson, rincez-le soigneusement à l’eau froide, séchez-le.**

**4 . La sauce : dans un bol, mélangez le jus d’orange et le gin. Ajoutez la coriandre ciselée, les zestes râpés et les baies roses concassées.**

**5 . Enrobez le poisson de cette préparation, filmez et réservez 30mn, au frais.**

**6 . Emiettez le pain d’épice finement. Faites chauffer une petite poêle, faites-y torréfier 2mn la chapelure de pain d’épice.**

**7 . Coupez le bar mariné en fines tranches. Répartissez-les dans 4 petits assiettes.**

**8 . Servez parsemer de chapelure de pain d’épice.**

**Vin blanc style savennières**