

# Gravlax de saumon aux agrumes



Louis Piro (avec la casquette) gère le restaurant 1930 Conleau, avec Marie responsable de salle et Andrès, second de cuisine.

## 1930 Conleau

3, allée des Frères-Cadoret  
0297262568

Initialement c'était une poissonnerie, dont la création remonte à 1930. Restaurant à thème aujourd'hui tenu par Louis Piro, qui, comme un clin d'œil, a installé le bateau de pêche en bois de son grand-père sur la terrasse. "On peut même y prendre l'apéro!" Avec trois espaces bien distincts, le restaurant 1930 Conleau dispose d'un bar à tapas avec des transats, d'un rooftop avec une vue directe sur le golfe pour des petits comités et de la terrasse ornée de palmiers l'été et parfois animée par un DJ. À l'intérieur, le décor cosy aux allures des années vingt, accueille 38 places. Le lieu s'adapte au fil des saisons, avec l'été un restaurant de plage qui propose entre autres, des fruits de mer locaux. Et l'hiver un chalet de montagne avec ses plats savoyards dans un décor de station de ski. Deux salles, deux ambiances pour cette brasserie ouverte toute l'année avec, hors saison, des menus déjeuner à moins de 20 €. "On souhaite que les gens se sentent dépayrés en venant au 1930."

→ Ouvert du lundi au dimanche, de 9 h 30 à 00 h. Service de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h.

## Le gravlax

Mélangez le sel, le sucre, les baies roses, ainsi que l'aneth ciselé. Ajoutez les zestes des citrons verts et jaunes. Enveloppez le tout avec le filet de saumon à l'aide d'un film étirable. Laissez au réfrigérateur pendant 48 heures. L'eau du saumon sera absorbée par le sel et permettra de mieux le conserver.

### Pour 10 personnes

**1 filet de saumon**  
**1 kg de gros sel**  
**1 kg de sucre**  
**2 citrons verts**  
**2 citrons jaunes**  
**2 oranges**  
**100 g d'aneth**  
**baies roses**

## La crème wasabi

Montez la crème en chantilly avec un batteur et incorporez le mascarpone, ainsi que le wasabi. Réservez au frais.

## Le dressage

Tranchez le filet de saumon gravlax et déposez sur chaque tranche une cuillère de crème de wasabi. Faites quatre petits rouleaux par personne et saupoudrez de quelques graines de sésame. Agrémentez avec des pickles d'oignons, une tranche de citron vert et un peu d'aneth. Servez en entrée, dans une salade, un bagel ou une assiette de la mer.

### Crème wasabi

Crème entière 35 %  
mascarpone  
wasabi