

Les 3 étapes du fumage en 3 cycles :

- | | | |
|--|--------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Le SALAGE (environ 8h en moyenne) | _ au sel sec | L
E |
| | _ dans une saumure (eau + sel) | S
E
L |
| 2. Le SECHAGE (environ 8h en moyenne) | _ de l'air | L
'
A
I
R |
| | _ du bois et du feu | L
E
F
E
U
ET LE BOIS |



RECETTES

Filet de mulet fumé :

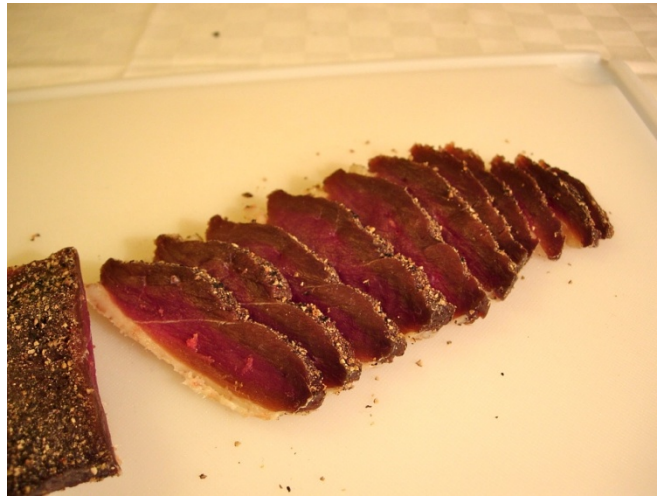
- Ecailler et lever les filets.
- Saler au gros sel le filet pendant 3 heures.
- Rincer le filet et le sécher (quelques heures).
- Placer le filet sur la grille du fumoir (côté peau sur la grille) et fumer ensuite de 6 à huit heures.



Magret de canard fumé :

- Mettre votre magret dans un plat et le recouvrir de gros sel toute une nuit.
- Le rincer et le sécher (8 heures minimum). *Conseil : pour le séchage, vous pouvez utiliser un garde manger (le fricot en Anjou) et le placer à l'abri dans un petit courant d'air, c'est mieux.*
- FUMAGE A CHAUD : placer votre magret sur la grille (peau sur la grille). Fumage de 4 à 6 heures selon votre goût. Le fumage à chaud (entre 60 et 120°C permettra une légère cuisson du produit).

LE PLUS : une petite sonde thermique (environ 40 € à commander sur Internet ou chez METRO) vous permettra de contrôler précisément votre température mais cela n'est pas une nécessité. J'ai fumé des années sans cet appui technique.



Filet mignon fumé :

- Préparer une saumure : pour 1L d'eau, dissoudre 80g de gros sel.
- Pour 3 à 4 filets mignons vous pouvez préparer 3 à 4 litres de saumure.
- Placer vos filets mignons toute une nuit dans la saumure.
- Le matin, sortir vos filets mignons, les rincer et les sécher 8 heures minimum.
- FUMAGE A CHAUD : sur la grille du fumoir de 6 à 8 heures (à 80°C environ 100°C au minimum 2 heures au début du fumage).



Anguille fumée :

- Choisir une anguille de belle taille (environ 1kg ou beaucoup plus).
- La vider et la placer toute une nuit dans une saumure (100g de gros sel pour 1L d'eau). Cette saumure peut être agrémentée d'un bouquet de thym, de feuilles de laurier.
- Le matin : bien la nettoyer, presser les ouïes pour éliminer le sang et frotter la peau avec le dos du couteau pour bien la débarrasser de son mucus. Rincer l'anguille, placer 2 crochets (2 crochets inox de couverture par exemple) et suspendre l'anguille 8 heures pour la sécher.
- Avant de la suspendre dans le fumoir : placer quelques allumettes ou cure dents en bois pour bien ouvrir le corps du poisson et permettre une bonne circulation de la fumée. Faire 2 entailles au couteau pour permettre l'évacuation de la graisse du poisson pendant le fumage (pendant cette opération, le poisson va perdre 30% de son poids).
- Suspendre l'anguille dans le fumoir : FUMAGE A CHAUD la température interne du fumoir doit être comprise entre 100 et 120°C pendant minimum 2 heures pour permettre une certaine cuisson. La température peut ensuite baisser (de 40 à 80°C) et le poisson doit fumer ainsi entre 6 et 8 heures.

Conseil : si le fumoir est petit et ne permet pas la suspension du poisson, vous pouvez l'enrouler sur lui-même sur la grille. J'ai testé cette façon et le résultat est satisfaisant.



Filet de saumon fumé :

- Disposer du gros sel dans un plat et poser le filet (peau sur le gros sel).
- Saupoudrer le filet de sucre glace puis disposer le gros sel (12 heures minimum montre en main).
- Rincer le filet et mettre à sécher quelques heures.
- Poser le filet sur la grille du fumoir (peau sur la grille).



- Allumer le fumoir (la sciure seule sera enflammée – voir c -) et permettra le fumage à froid (maximum 30°C).
- Le temps de fumage : il sera minimum de 6 heures et selon votre goût pour le « fumé » et d'un maximum de 12 heures.



Œufs durs fumés :

Voilà une recette simple, économique et qui va venir « booster » une salade composée.

Placer vos œufs durs écalés dans le fumoir quelques heures, les retirer et les disposer dans votre préparation.



Une recette de saumure aromatisée :

- 5L d'eau
- 500g de gros sel
- 2 tasses de sucre roux
- 2 cuillères à café de poudre d'oignons
- 2 cuillères à café d'origan.

BON APPETIT !

