

Saumon

Fumé au hêtre



Ingredients

- 1 filet de saumon d'environ 1,5 kg
- 1 kg de gros sel blanc
- 500 g de sucre brun ou cassonade

01

Nettoyage et parage.

- Assurez vous que votre filet de saumon soit désarêté et nettoyé.

02

Salage.

- Mélangez : 1 kg de gros sel blanc + 500 g de sucre brun ou cassonade (à ajuster en fonction du nombre de filets).
- Dans un plat suffisamment grand pour contenir un filet entier à plat, déposez une fine couche du mélange sel/sucre (environ 1 cm).
- Posez le filet de saumon côté peau sur le mélange sel/sucre puis, recouvrez le entièrement avec le reste du mélange de façon à ce que le filet soit complètement recouvert.
- Placez le tout au réfrigérateur (entre 0° et 5°)
 - 7h pour un filet de 1,5 kg
 - 10h au-delà de 2 kg

03

Dernière étape avant fumage

- Rincez rapidement à l'eau claire votre filet de saumon pour retirer le surplus de sel.
- Tamponnez avec un papier absorbant la chair pour enlever un maximum d'eau.

- Déposez le filet de saumon sur une grille propre et laissez le reposer à l'air libre (sans film alimentaire, couvercle, etc..) 1 nuit en chambre froide ou au réfrigérateur.

Le lendemain, le saumon doit être plus raide avec une texture légèrement « collante ». Cela permettra à votre filet d'absorber correctement la fumée et d'obtenir une belle coloration !

04

Fumage.

- Dernière ligne droite ! Posez ou suspendez vos filets dans votre fumoir.
- Réalisez une première passe de 8-10h avec la sciure de votre choix (la sciure de hêtre est la plus utilisée), en veillent à ne pas dépasser les 25°.

Astuces !

~~~~ Pour varier le goût, n'hésitez pas à mélanger les sciures (par exemple 50% hêtre + 50% cerisier) !

~~~~ Pour garantir un fumage à basse température (moins de 20°) utilisez un générateur de fumée froide.

- En fonction du résultat voulu (saveur + ou - fumé), vous pouvez lancer une seconde passe de 8-10h de fumage. Attention, laissez reposer au minimum 6h avant de recommencer.

05

Après fumage.

- Ne pas consommer le saumon directement à la sortie du fumoir mais le laisser reposer 1 nuit au réfrigérateur.

Juste après le fumage, le poisson a un goût très prononcé de fumée qui s'atténue avec le temps.