

# Poulet fumé maison

Nous allons voir aujourd'hui comment fumer un poulet maison.

Pour cela il nous faut :

- 1 fumoir
- 1 poulet (pas trop gros 1,5 KG MAX)
- De la sciure pour fumage ( non toxique pour les aliments)
- Du gros sel

Dans cet article, nous allons fumer nos poulets « à froid », cela signifie qu'il prendra le gout de fumé mais il ne sera pas cuit, il faudra donc le faire cuire comme n'importe quel poulet dès que vous voudrez le consommer.

Il est toutefois possible de fumer « à chaud », pour ma part, je n'ai pas encore essayé malgré que mon fumoir le permette. L'opération semble plus fastidieuse car en plus de provoquer de la fumée, il faut réussir à obtenir une température d'au moins 55 degrés dans le fumoir (vous verrez qu'il faut déjà le coup de main pour provoquer une fumée constante ● ).

Etant donné qu'il faut environ 4 heures de fumage pour un poulet, j'aime bien remplir le fumoir et m'en mettre de côté dans le congélateur. Je pars donc sur 6 poulets d'un coup.



## Étape 1 – Préparation des poulets.

Il faut tout d'abord saler grossièrement les poulets afin que la fumée accroche plus facilement. Pour cela j'utilise simplement du gros sel et un saladier et je tape légèrement les poulets avec celui-ci.



On fixe un crochet sur la croupe du poulet afin de le surprendre dans le fumoir par la suite.



C'est déjà tout pour la préparation du poulet. On passe désormais à la partie fumage.

### **Étape 2 – Fumage**

Si vous habitez comme moi dans une région humide ou que vous le faite en hiver ( ou les deux comme moi 😊 ), il faut que votre sciure soit parfaitement sèche afin de s'enflammer facilement.

Pour cela j'ai une méthode radicale mais très efficace, vous mettez votre sciure dans un plat au four à 160 degrés pendant environ 20 minutes et en secouant de temps en temps.





Personnellement, je fume sur ma terrasse, pour protéger je mets le fumoir sur quelques briques car ça chauffe dans le bas de celui-ci.



Etant donné que j'ai 6 poulets à faire fumer, j'ai donc mis 2 grilles pour suspendre trois poulets par grille.



PUBLICITÉ

=> Il faut toujours éviter que votre viande touche les bords du fumoir. J'essaie donc de les centrer, ça fini par passer =)

Nous allons passer à l'allumage du fumoir.

Il faut remplir la cuve à sciure avec la sciure qu'on vient de faire sécher au four.



Ensuite je fais flamber la sciure au chalumeau pendant quelques secondes et je la laisse se consumer ( les flammes vont s'éteindre au bout d'une minute sinon on souffle 😊 ).



Pendant que la sciure flambe , je met le chalumeau à la place du bac à sciure et j'ouvre le petit clapet en haut du fumoir. Cela va créer un appel d'air qui va aider à garder votre sciure brûlante.



Il suffit de remettre le bac avec la sciure fumante à place du chalumeau ( attention c'est très chaud!) et vous devriez obtenir une belle fumée.



Avec un bac plein de sciure, le fumoir tient environ deux heures, deux heures et demi maximum. Il faut donc surveiller et réitérer l'opération une fois pour avoir au moins nos 4H de fumage.

Personnellement, je fais ça le soir, début de fumage par exemple à 20H00, puis je renouvelle la sciure vers 22H30 et après je vais me coucher. Le matin je n'ai plus qu'à récupérer mes poulets.

Voici le résultat :



Je met les poulets dans des sac plastique pour congélation mais même si vous ne voulez pas les congeler, il est conseillé de le faire quand même puis les laisser au réfrigérateur 1 journée voir deux pour que la fumée s'étende bien sur toute la bête.



### **Etape 3 – Cuisson.**

Pour ma part, je le fait cuire à la broche au four. La cuisson est la même que pour un poulet classique, vous pouvez donc faire comme vous en avez l'habitude.

Moi je met 30min pour 500grammes à 200 degrés, soit 1H30.



Bon appétit.

**PARTAGER :**