

## Recette de Saumon Fumé Maison Facile

Avez-vous déjà dégusté du saumon fumé maison ? Un goût incroyable, vous n'achèterez plus jamais un saumon fumé en grande surface. En plus, c'est très facile à réaliser !





## Ingrédients :

- 2 filets de saumon d'environ 1 kg chacun
- 1kg de gros sel
- 250g de cassonade
- De l'aneth, du poivre , des baies roses.

## Accessoires :

- Un fumoir ou un barbecue avec couvercle
- Un générateur de fumée à froid
  - Un générateur de fumée à froid



Sciure de bois de Hêtre



Une bougie chauffe plat ou un long briquet



Fumoir pour fumage à froid WEBER

## Pour la salaison :

Dans un récipient, mélangez le gros sel, la cassonade, des baies rouges et de l'aneth. La cassonade permet également d'ôter l'eau mais aussi de fixer les couleurs. N'hésitez pas à mettre les épices que vous souhaitez, créez-vous même votre propre recette!

### La recette :

1. Prenez vos 2 filets de saumon avec peau, le plus frais possible. Enlevez les arêtes sans arracher les chairs ou demandez à votre poissonnier de s'en occuper
2. Dans un grand plat, faites un lit de 1/2 cm de sel, déposez-y les filets de saumon au fond côté peau, poivrez au moulin, ajoutez quelques baies roses puis recouvrez-les avec le mélange sel sucre sur environ 1/2cm également. Veillez à ce que tout le saumon soit recouvert. Couvrez-le d'un film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant 10 heures
3. Une fois ce temps écoulé, rincez-les abondamment à l'eau fraîche pendant 3 à 4 minutes, puis séchez-les soigneusement avec du papier absorbant ou un torchon
4. Vous pouvez les faire sécher une dizaine d'heures au réfrigérateur, cela permettra de mieux faire pénétrer les fumées. Mais cette étape n'est pas indispensable. vous pouvez également les mettre directement à fumer

### Le fumage :

Dans un fumoir ou un barbecue à couvercle, Préparez votre générateur de fumée en le remplissant de sciure de bois de Hêtre, puis placez-le sur la grille de combustible. Allumez la sciure de bois à l'aide d'une bougie chauffe-plat ou d'un long briquet pendant environ 30 secondes, jusqu'à obtenir une fumée équivalente à un bâton d'encens.

Il est temps de mettre les filets en place. Vous pouvez les suspendre ou bien les mettre à plat sur la grille (côté peau vers le bas). Fermez le fumoir ou le barbecue en laissant les systèmes d'aérations légèrement ouverts. C'est parti pour le fumage.

**N'oubliez pas une règle importante**, la température interne du fumoir ou du barbecue ne doit pas dépasser les 25°C. Température à laquelle le saumon va commencer à cuire. Vous ne le verrez pas forcément à l'œil nu, Mais lorsque vous voudrez faire des belles tranches, elles partiront en charpie.

### *Temps de fumage pour des filets de saumon :*

**500grs à 1.5kg= 8 à 12 heures de fumage**

**1,5kg à 3kg= 10 à 16 heures de fumage voir plus selon le goût souhaité**

Plus les filets sont gros, plus le temps de salage et de fumage sera long. Cela dit, ce ne sont que des préconisations, le fumage est avant tout une affaire affaire de goût.

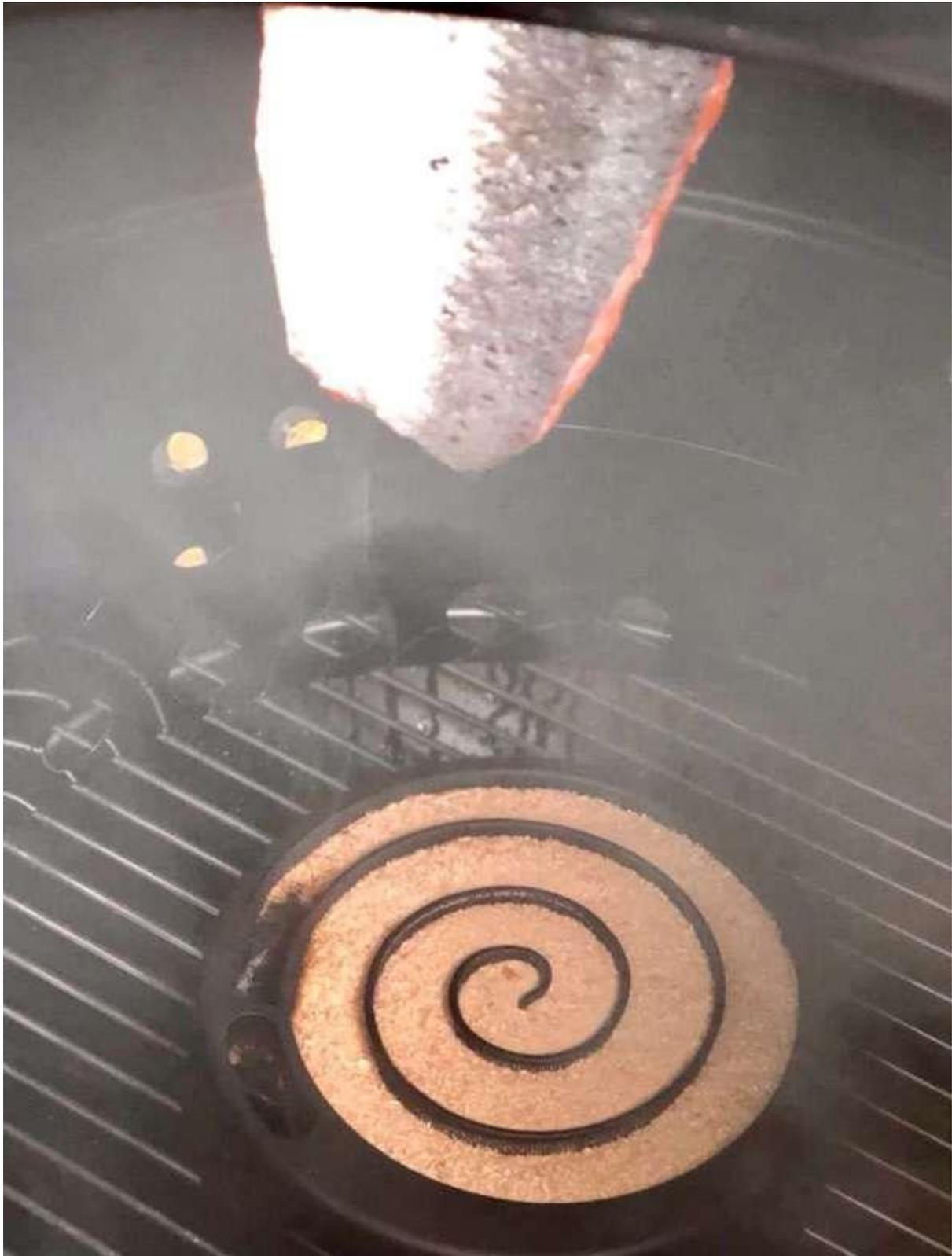
Une fois terminé, laissez reposer les filets 24 heures au réfrigérateur afin que les fumées pénètrent mieux. A partir de là vous pouvez déguster et apprécier les magnifiques filets de saumon fumé que vous avez réalisé.

N'est-ce pas une merveille?

Vous voyez à quel point il est facile de réaliser du saumon fumé à froid ? Quand on goûte pour la première fois son propre saumon fumé maison, on ne s'arrête plus d'en faire. Le goût est différent et nettement meilleur que celui que l'on peut acheter. De plus vous pouvez varier les recettes à souhaits ! N'hésitez plus et franchissez le pas !

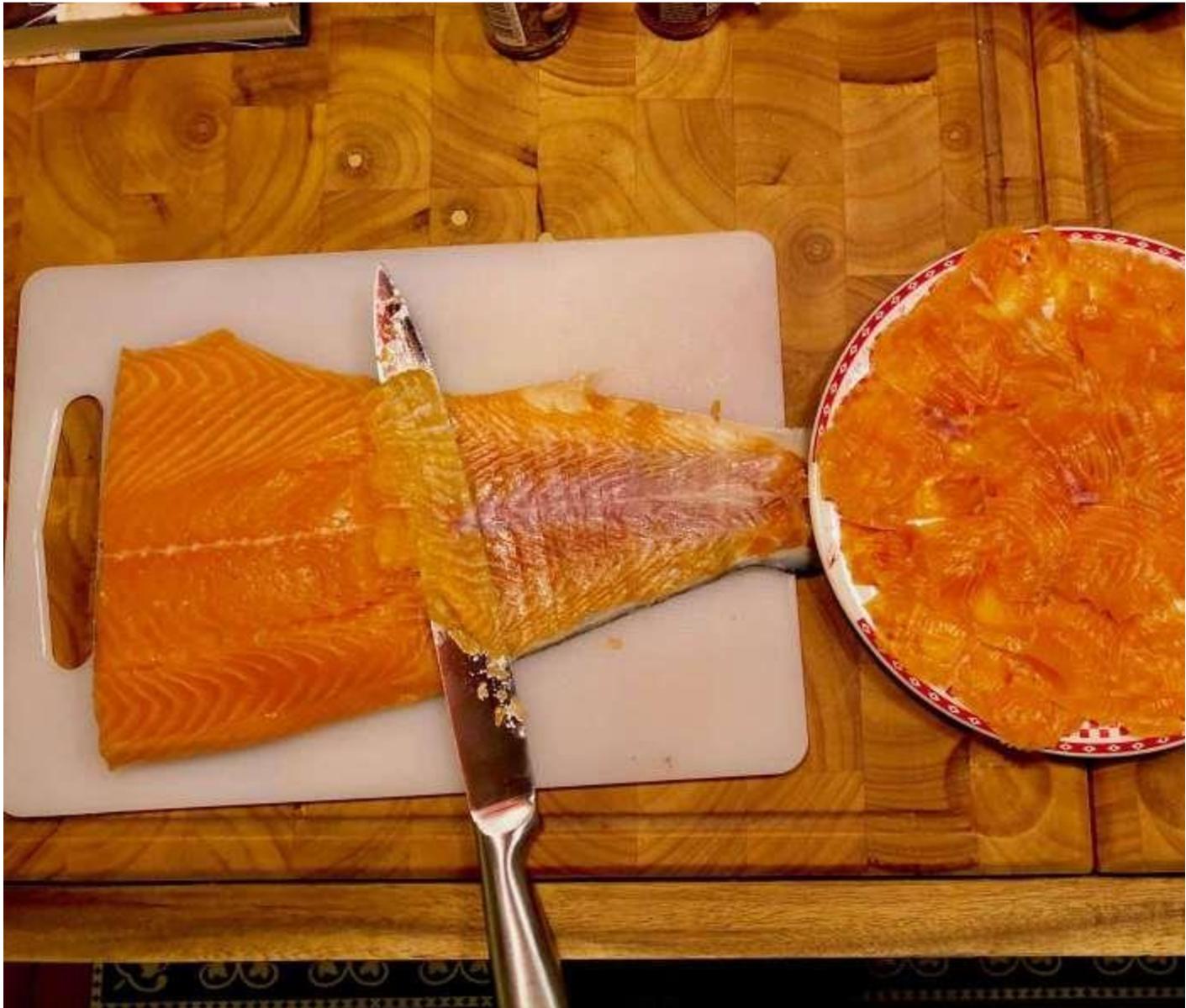






### **Conservation sous vide:**

La conservation sous vide est idéale. Vous pourrez les conservation au moins deux semaines dans votre réfrigérateur. Cette méthode est également idéale pour la congélation. Pensez simplement à percer le sac au moment de la décongélation pour éviter certaines d'éventuelles bactéries.



*Matériel utilisé:*

Ce jour là, J'ai utilisé le fumoir Smokey Mountain Cooker Ø57cm de chez Weber avec son support à crochet pour poisson et le générateur de fumée Weber avec de la sciure de hêtre Weber

Sciure de hêtre

LE GOÛT SUBTIL DU FUMAGE À FROID

*Découvrez la recette en image !*

↓↓↓

J'aime ça :

chargement...

*Articles similaires*



*Saumon fumé au barbecue*

Dans "Barbecue"



*La Méthode du FUMAGE À FROID*