

Trites fumées à l'ancienne

2kg de gros sel 250g de gervoise brune 15 litres d'eau froide thym, laurier pour la saumure, mettre les trites 6h00 dans la saumure les sortir sans les mettre à dessalé laissé les égouttées une nuit mettre au fumage une petite cuisson légère pendant 20mn à peu près voir si la peau se soulève c'est bon et ensuite fumage 8 à 12h00 selon votre convenance