

THE SAILING CHEF

INGRÉDIENTS (1 PIÈCE)

1 filet de saumon de 500 g avec sa peau

500 g de sel

125 g de sucre semoule

3 pincées de poivre mignonnette

PRÉPARATION:

1) Mélanger le sel, le sucre et le poivre mignonnette dans un cul-de-poule. En étaler un peu sur une plaque (ou un plat), poser le saumon dessus puis le recouvrir entièrement du mélange sel/sucre. Filmer le plat et laisser mariner pendant 12h heures au réfrigérateur.

2) Bien rincer le filet sous l'eau courante. Le sécher dans un torchon propre et le réserver au frais.

3) Préparer le fumoir avec la sciure de bois (Alder) mouillée dans un bac en alu placée sous la grille. Déposer le saumon sur la peau coupé en tronçon sur la grille au dessus et fermer le couvercle.

4) Prévoir le temps de fumage à chaleur indirecte et portez la température à 107° C. 3-4 heures plus ou moins. L'important c'est que l'intérieur du saumon arrive a une température de 60° C.

Smoked SALMON



ASTUCE : le saumon fumé tient 10 jours au réfrigérateur. Pour de plus longue dégustation mettez le en conserve !

A cuire en cocotte pendant 110 min dans un bocal stérile (même processus que le saumon frais - ne rien ajouter!)

