



## Le Saumon Fumé de A à Z



Suggestion de présentation

- 1- lever les filets de saumon
- 2- salage (6 h env.)
- 3- séchage (12 à 24 h)
- 4- fumage (4 à 6 h)
- 5- temps de repos 2 jours

Lever les filets de saumon et les désarêter, préférez des saumons de 4/5 kg voire ceux de 6/7 kg.

### Le salage:

Pour saler, comptez une quantité de sel sec de 30 g au kg du poids des filets. Le temps de salage = poids du saumon entier + 1 heure (exemple: pour un saumon de 5 kg comptez 5 + 1 = 6 heures de salage).

### Le séchage:

Rincer les filets de saumon sous l'eau froide, les égoutter soigneusement et les sécher sur une grille en chambre froide dans un endroit bien ventilé de 0 à + 4°C pendant 12 à 24 heures.

### Le fumage:

Utiliser un bois de fumage sélectionné en sciure ou en copeaux. Les meilleurs bois sont le chêne et hêtre. Vous pouvez ajouter à ces bois de petites quantités de plantes aromatiques séchées, baie de genièvre, romarin, laurier, thym etc... le fumage s'effectue à fumée froide (22 à 26°C).

Le temps de fumage dépend de l'épaisseur du filet et de son taux de matières grasses, de l'opacité de la fumée dans le fumoir (une fumée trop épaisse et grisâtre contient des goudrons acides qui communiquent aux produits une saveur désagréable) mais également du goût fumé que vous souhaitez obtenir. Si le temps de fumage est trop court le saumon sera fumé en surface mais pas à coeur, le temps moyen de fumage est de 4 à 6 heures.

Aussitôt après le fumage, envelopper les filets dans un papier film pour bien fixer les goûts et éviter qu'ils ne s'évaporent. Stocker de 0 à + 4°C et laisser reposer 2 jours avant utilisation.

Consommer le saumon fumé dans les meilleurs délais, 6 à 7 jours maximum après le fumage.