

Le fumage à chaud

Plus rapide que le fumage à froid il combine simultanément cuisson et fumage.

On dispose dans le fumoir la sciure (hêtre de préférence) parfois additionnée d'herbes ou aromates. Deux cuillères à soupe suffisent pour un cycle.

Après mise en place de la plaque de diffusion de fumée il faut disposer sur les grilles les filets de poisson (ou viande) préalablement préparés comme indiqué ci-dessous.

On allume les bruleurs et on maintient une température de 70° à 80° pendant le temps choisi. Pour la viande cuite à cœur 40 mn (filets de poulet, filet mignon, magrets...) Pour les filets de poisson 10 mn à 15 mn suivant l'épaisseur.

Que fumer et comment les préparer :

Filets de poisson, maquereau principalement, ou pavé de saumon. Saler à sec avec un mélange $\frac{1}{4}$ sucre $\frac{3}{4}$ sel et si vous le souhaitez poivre, coriandre. 1h00 suffit. Rincer sécher et mettre au fumoir 10 à 15 mn. Laisser refroidir pour les toasts du lendemain, ou consommer tiède par exemple avec une salade de pomme de terre... A consommer frais car la congélation détruit la structure.

Viande magret, filet mignon ou magret. Saler à sec avec uniquement du sel et poivre pendant 3 à 5 heures. Rincer abondamment, sécher. On peut huiler la surface, y compris éventuellement avec un mélange huile épices. Fumer durant 40 mn environ. Un peu moins pour le canard si on veut garder le cœur rosé, un peu plus pour un filet mignon. Consommer chaud ou froid. Conservation au réfrigérateur 48h00 voir un peu plus. Peut se congeler mais c'est tellement meilleur frais !

Si vous possédez un barbecue ou une plancha avec couvercle vous pouvez les utiliser comme fumoir à chaud. Ne pas monter en température. Disposer la sciure dans une coupelle métallique en contact avec la source de chaleur, le poisson ou la viande sur une grille au-dessus.

N'hésitez pas à faire des essais...

