

Le fumage à chaud plus rapide

Le fumage à chaud est une technique plus rapide et « plus moderne » qui n'apporte cependant pas les mêmes qualités de conservation que le fumage.

Elle cuit le poisson en même temps qu'elle le fume. Plus facile à mettre en œuvre, on peut s'en servir pour consommer dès le lendemain.

Le filet est, cette fois, placé sur une grille dans un "fumeur de table", c'est-à-dire un plat en inox avec couvercle et grille.

Le plat sera chauffé en permanence par un réchaud ou un chauffe-plat. La sciure est posée sous une plaque d'inox au fond du plat. La température doit être de 60 à 70 °C en permanence.

Prévoir 30 à 40 g de sciure. Allumer la sciure avec un allume-gaz ou un briquet en un seul endroit. « Un point rouge suffit pour qu'elle se consume ensuite lentement. »

Pour la préparation

On peut sécher les filets tels quels ou les frotter au gros sel une heure avant. Il faudra ensuite les rincer et les sécher avant le fumage.

Une deuxième technique, consiste à saler les filets durant six heures dans de la saumure : 30 g de sel (ou mélange sel, épices, sucre) par litre d'eau.

Les rincer et sécher avant fumage.

Le temps de fumage est de 35 à 40 minutes. Cette technique peut être utilisée pour tous les poissons en filet.



Les filets sont salés puis rincés. Il faut qu'ils soient bien séchés avant le fumage.



Sous la plaque en inox, la sciure est consommée.



Les filets sont disposés sur la grille du plat, côté peau en dessous.



Le plat est disposé sur un chauffe-plat pour maintenir une température de 60 à 70 °C.