

# **MAGRET et POISSON FUME**

## **ou autres délices, y compris les légumes**

**1 – Choisir de bons produits, frais et pas décongelés, de préférence des morceaux un peu épais, ça peut aller de filet entier à beaucoup plus petit :**

- **du poisson (saumon, truite, thon, espadon, de préférence poissons gras qui ont de la tenue)**
- **des viandes : magret, filet de porc, pièce de bœuf, saucisses...**
- **des fromages (paraît que le comté fumé est fameux)**
- **des légumes ....**

**2 – Les parer : enlever les nerfs, les arêtes (pince à épiler, mais on peut faire ça sur place), les petits bouts qui ne vont pas.**

**3 – Viandes et poissons : les saler, au gros sel de mer avec des épices (ou pas) : envelopper de votre mixture et laisser au réfrigérateur, selon la grosseur des pièces et votre propre goût.**

**Ex : magret 6 à 12h, filet de saumon 6h, filet de truite 4h (un copian a même fait sans salage, mais à manger rapidement saupoudré de fleur de sel)**

**Plus c'est salé longtemps, mieux ça se conserve, mais ne pas exagérer tout de même.**

**4 – sortir du sel et sécher (en frottant avec un torchon ou un essuie-main en papier (évitez ceux qui sont imprimés))**

**5 – compléter votre assaisonnement (aromates). Pour les légumes, penser à badigeonner d'un peu d'huile d'olive**

**Apportez tout ça le jour du fumage, on les mettra à fumer dans le fumoir (à froid car température basse)**

**Prévoir des torchons (coton) pour les viandes fumées, on mettra les poissons fumés et autres délices sous vide.**

**Pour en savoir plus, voilà la suite du fumage :**

**6 – installer dans votre fumoir, préparez votre sciure, démarrez la combustion (je mets une bougie de chauffe plat), refermez la porte et allez vous promener**

**7 – revenez voir de temps en temps si ça fume . Deux heures plus tard c'est terminé. Vous pouvez recommencer l'opération de fumage plusieurs fois, selon votre goût**

**8 – sortez, laissez reposer au frais, préparez des torchons propres**

**9 – vous pouvez encore rectifier votre assaisonnement. Laisser reposer 24h pour que les arômes s'égalisent,. Les poissons seront à consommer rapidement ou peuvent être congelés.**

**10 - La viande et les magrets sont à envelopper individuellement et à oublier au fond de votre réfrigérateur pour 15 jours à... beaucoup plus, plus ça durera resteront plus ils seront secs  
Vérifiez de temps en temps. L'apparition d'une pellicule blanche n'est pas inquiétante, si elle est sèche : c'est le sel qui ressort**

**Attention, ne pas confondre le fumage à froid (dans une sorte d'armoire à moins de 40°C) et le fumage à chaud (dans une boîte), délicieux aussi mais qui cuit les aliments. A consommer rapidement dans ce dernier cas.**

