

## fumage à froid

le fumage à froid consiste à enfumer un filet saumon par exemple pendant quelques heures dans une ambiance entre 20 et 25 °C

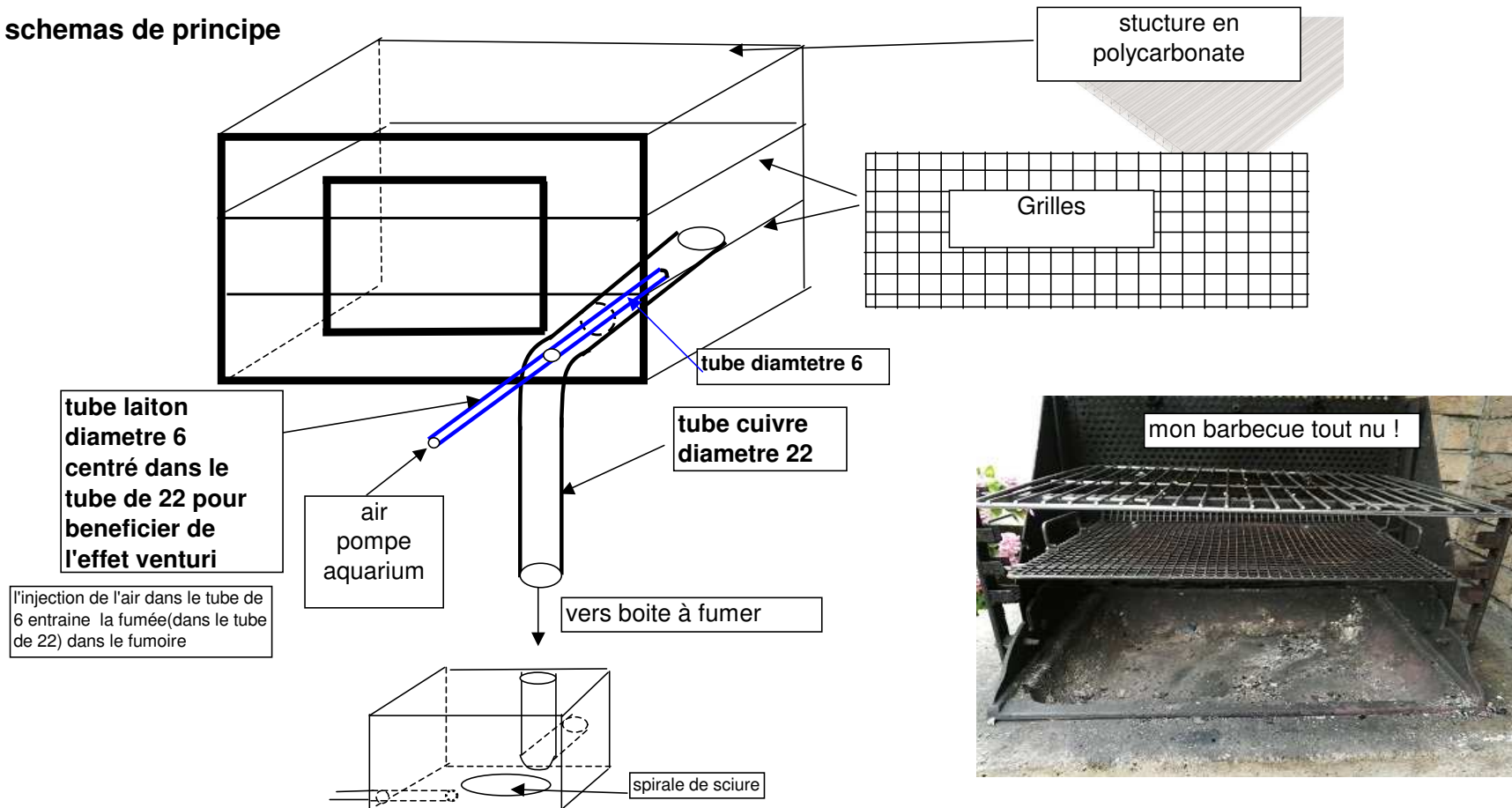
je vous propose de vous montrer le détail de mon fumoir réalisé avec une spirale de chez terre et eau .

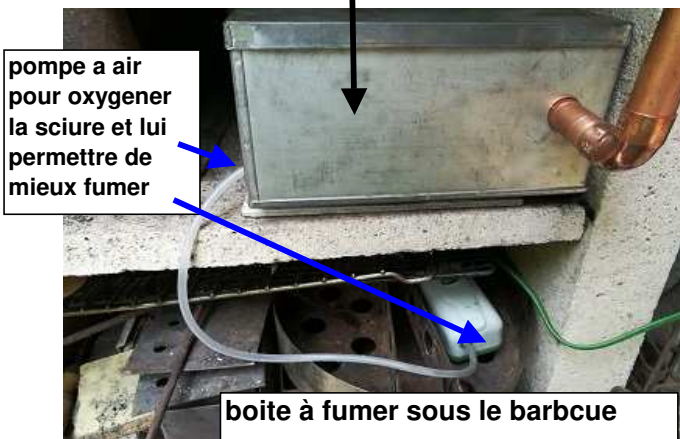
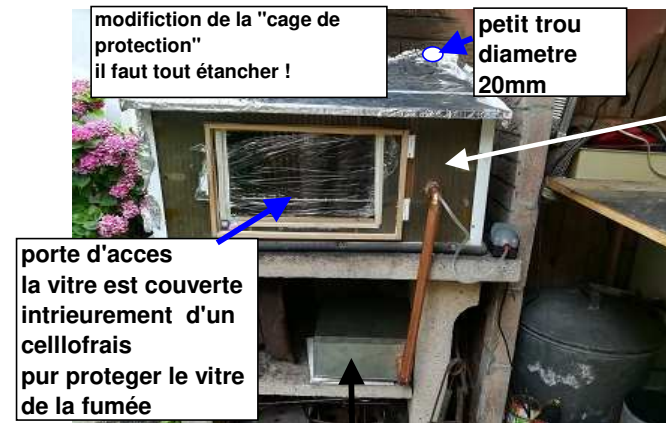
je voulais tester avant de m'équiper d'un vrai fumoir donc avec de la récup j'ai donc réalisé ce fumoir donc je vous décris la réalisation

j'ai utilisé mon barbecue et modifié la " cage de protection que j'avais bricolé pour le protéger l'hiver .

j'avais construit une boîte de protection avec une plaque en polycarbonate de récupération

### schemas de principe





sur une grille est posée une plaque refrigerante envelopper dans un linge pour eviter le condensation pour baisser la temperature si necessaire



le fait de séparer le fgenerateur de fumée du fumoire . facilite la mise en œuvre c'e st de la sciure de hetre "alimentaire "qui est utilisé .apres avoir "allumer les 2 bouts de la spirale avec petit chalumeau , bougie chauffe plat .. Ça sa consume tout seul .

nota : rien n'est soudé ce ui permet un demontage facile pour retrouver le barbecue original preparation au fumage;

recouvrir completement le filet de saumon d'un mélange de gros sel 80% et 20% de sucre roux (cette opération extrait l'eau et cuit le poisson )

mettre le tout au frigo 6 heures pour un filet de 1Kg environ (on peut enlever la peau pour fumer plus facilement )

passer sous l'eau pour éliminer tout le sel (laisser tremper 10 minutes dans l'eau froide )

puis essuyer le filet efficacement et le mettre sur une grille dans le frigo une nuit pour le sécher efficacement, prés ce temps de séchage le lendemain allumer la boite à sciure poser le filet sur le grille 6 heure environ suivant le goût

.Il faudra ajuster le temps en fonction du goût plus ou moins prononcé du fumage )

après fumage remettre le filet une heure au frigo pour le sécher puis le mettre sous vide (si possible )

ou dans un sac plastic étanche (zip) pendant 2 jours pour que le fumage pénètre tout le filet

les temps sont variables selon votre goût (sauf le temps de séchage ,pour que le fumage adhère bien au poisson.)

merci au spécialiste de terre et eaux de Calais que j'ai rencontré lors d'une démo et qui ma permis d'optimiser le procédé .

lien terre et eau <https://www.youtube.com/watch?v=5T0G5RyLcoY>

<http://www.alain.avrons.net/>  
[alain.avrons@laposte.net](mailto:alain.avrons@laposte.net)  
 youtube : alainav1