



SAUMON FUME AUX 14 EPICES par Christian Echterbille Bruxelles

Ingrédients

Un saumon entier

Composition du mélange de sel (pour 5 kilos de gros sel marin)

5 kilos de gros sel marin

50 g de poivre blanc moulu

50 g de poivre noir moulu

1, 5 kilo de sucre S2

2 sachets de sucre vanilliné

2 c à s de baies de genévrier moulues

12 étoiles d'anis moulues

1 c-à-s de laurier moulu

1 c-à- s de thym moulu

1 c -à- s de basilic moulu

1 c -à- s de marjolaine

1 c- -à s de girofle

1 c- _à s de poivre de Cayenne

1 c-à-s de paprika doux

1 c-à-s de cardamome

Réalisation

Temps de salage

Prendre la mesure du filet de poisson en sa plus grosse épaisseur et compter 1 heure et demie par cm (il faudra donc 3 heures de salage pour un filet de saumon tiré hors d'un poisson de 2,5 kilo, ceux-ci faisant 2 cm d'épaisseur en leurs centres).

Ceci représente le temps de salage pour un saumon extra-doux .

Parage du poisson :

Étêter le poisson et tirer les filets en commençant du côté de cette tête vers la queue, couper au travers des arêtes du flanc.

Parer le flanc en passant sous ces arêtes pour les enlever toutes d'un coup.

Retirer, une à une, avec une pince spéciale, toutes les autres arêtes imbriquées dans la chair.

Couper la partie grasse et les nageoires au-dessous du flanc.

Parer les parties grasses si nécessaire.

Laisser la peau, et rincer abondamment à l'eau fraîche sans plier le flanc de poisson pour ne pas ouvrir les chairs.(Ceci faciliterait l'entrée du sel lors du salage).

Salage

Disposer les flancs de saumon sur des plaques plastic ou inox, disposer une poignée de sel mélangé sur la partie la plus épaisse, et, avec le plat de la main, étaler celui-ci sur toute la surface du flanc, il y aura ainsi moins de sel sur la partie la moins épaisse du poisson.

Le temps de salage atteint, (+/- 1 heure par cm d'épaisseur du flanc) ôter le sel à la main, et rincer sous eau fraîche.

Remettre sur plaque propre et laisser sécher 12 heures au froid.



SAUMON FUME AUX 14 EPICES

par Christian Echterbille Bruxelles

Fumage

Disposer les flancs sur les grilles du fumoir et refermer celui-ci.

Remplir la boîte à feu, avec de la sciure de bois (½ hêtre ½chêne) et allumer à l'aide du chalumeau (on recherche de la fumée, pas des flammes !).

Le temps de fumage variera en fonction du poids des flancs et en fonction du goût désiré.

Dans le cas qui nous occupe, pour des flancs de +/- 1,200 kilo, il sera de trois heures.

Conservation :

Les flancs ainsi traités seront mis sous-vide dans des sacs de conservation, stockés en enclave frigorifique à 4°C.

La DLC (date limite de consommation) sera de deux à trois semaines, selon l'état de fraîcheur des saumons à leur arrivée (voir date de pêche sur l'emballage).

Le mot du Chef.

Le saumon ainsi que les autres poissons sont fumés à froid, c'est à dire à une température de 34°C maximum sans quoi le poisson serait cuit et impossible à trancher convenablement , de plus la texture serait pâteuse.

Ils sont préalablement salés à sec, c'est à dire dans une composition de gros sel additionné d'épices et aromates.

Pour éviter des accidents et des fermentations du produit, il vaudra mieux employer des épices et aromates séchés plutôt que frais.