

Guide de Préparation : Saumon Fumé Maison Saveur Gourmande

Matériel nécessaire

- Un filet de saumon frais de qualité supérieure (environ 1 kg) avec peau
- Un plat en verre ou en inox de taille adaptée
- Un thermomètre à viande pour surveiller la température
- Copeaux de bois de fumage (hêtre, pommier ou chêne)
- Un fumoir ou un barbecue avec couvercle
- Film alimentaire et un poids (type conserve) pour la presse

Ingrédients pour la marinade sèche

- 500g de gros sel marin
- 300g de sucre roux (cassonade)
- 2 cuillères à soupe de baies roses concassées
- 1 bouquet d'aneth frais ciselé
- Zestes d'un citron jaune bio
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu

Étapes de préparation

- Préparation : Mélangez le sel, le sucre, les épices, l'aneth et les zestes dans un bol.
- Salaison : Couvrez le fond du plat avec une partie du mélange, déposez le saumon côté peau, puis recouvrez généreusement avec le reste.
- Repos : Filmez et placez au réfrigérateur pendant 12 à 24 heures avec un poids dessus pour raffermir la chair.
- Rinçage et séchage : Rincez le saumon à l'eau froide pour enlever le sel, puis séchez-le parfaitement avec du papier absorbant. Laissez sécher à l'air libre 2 heures au frais.
- Fumage : Placez le saumon dans le fumoir. Fumez à froid (température inférieure à 30°C) pendant 4 à 6 heures selon l'intensité désirée.
- Maturation : Enveloppez le saumon dans du papier sulfurisé et laissez reposer 24 heures au réfrigérateur avant de le trancher.

Conseils de dégustation et conservation

- Tranchage : Utilisez un couteau à lame longue et souple pour réaliser des tranches fines en biais.
- Conservation : Consommez dans les 7 jours. Pour une conservation longue, emballez sous vide et placez au réfrigérateur.
- Service : Servez sur des blinis tièdes avec une pointe de crème fraîche épaisse et quelques baies roses pour une saveur gourmande optimale.
- Accord : Accompagnez d'un vin blanc sec et minéral type Chablis ou d'un Champagne brut.