Saumon Fumé

Un saumon fumé sans feu

Ingrédients:

- Filet de saumon

- Gros sel 250 g
- Cassonade 250 g

Ustensiles:

- Pince à désarêter
- Plat en Alu
- Film
- Fumoir
- Serpentin
- Sciure de hêtre
- Machine à mise sous vide

Préparation:

- Oter les arrêtes et le gras
- Mélanger le sel et la cassonade
- Mettre une partie du mélange dans le plat
- Poser le filet de saumon et recouvrir du reste du mélange
- Filmer l’ensemble et mettre au frigo 12 h
- Rincer et essuyer
- Poser le saumon sur une grille et laisser sécher au frigo de nouveau 12 h
- Pour un fumage au Kamado, passer la sciure 1 mn au micro-ondes
- Remplir le serpentin, l’allumer
- Poser au fond du Kamado vidé du reste de charbon, ouverture minimale de la cheminée pour que la fumée vive
- Poser le filet de saumon sur la grille et laisser fumer 12 h
- Mettre sous vide et laisser au frigo au moins 24 h

Bon appétit !