

Saumon fumé maison



Saler le filet au sel de guérande et le laisser reposer au frais dans un assiette, voluptueusement allongé sur du papier absorbant et couvert de film alimentaire. Au bout d'au moins 6 heures, 24 heures pour moi, on met à tremper les copeaux de bois dans de l'eau. On prend le saumon, on le rince soigneusement, on le sèche à l'aide de papier absorbant et on le pose sur la grille du barbecue. Le bois doit avoir trempé au moins 1/2 heure. On l'égoutte légèrement entre les doigts, on le place dans le compartiment fumoir du barbecue, et on allume le brûleur réservé au fumoir. On ferme le couvercle du barbecue. Au bout de quelques minutes, une épaisse fumée se répand de partout... Au bout de 20 minutes environ, plus de fumée : les copeaux sont secs et commencent à prendre feu : c'est prêt! Arrêter le gaz et sortir le saumon. Le déposer sur une assiette, le couvrir de film plastique et le laisser à nouveau au moins 6 heures (24h à nouveau pour moi). Et c'est prêt!