

Boucané, saucisses et échine de porc fumées

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseatfour.canalblog.com

C'est le moment pour faire fumée l'échine de porc avec quelques saucisses pour pouvoir ensuite les déguster en boucané (recette réunionnaise) !

Ingrédients :

- * échine de porc
- * grosse saucisse type Toulouse (préférable)
- * saucisse type godiveau
- * poivre moulu
- * sel fin



Préparation :

Couper l'échine de 1/2 à 1cm d'épaisseur dans la largeur.

Mélanger moitié de sel et moitié de poivre dans un saladier.

Tremper chaque morceau de viande dans les épices, bien le recouvrir et l'enduire du mélange.

Les accrocher individuellement à un crochet et les pendre dans le fumoir froid.

Accrocher les saucisses (nature) sans les piquer ou les poser sur une grille dans le fumoir froid. Tout ce qui est dans le fumoir ne doit pas se toucher !

Allumer le feu sous le fumoir fermé, attention, il ne doit pas y avoir de flammes, il ne doit y avoir que de la fumée.

Alimenter avec du bois (type hêtre ou autre) ou des branches pour parfumer (fruitier, romarin...) au fur et à mesure.

Faire fumer pendant 20h sur 2 ou 3 jours. Il ne faut pas fumer en continu car il faut toujours surveiller dessous que cela ne prenne pas feu !

Pendant ce laps de temps, ne pas ouvrir le fumoir (on regarde à travers la vitre).

Après ce moment de fumage, laisser reposer encore 48h tel que dans le fumoir.

Attention, il ne faut que cela soit trop humide (éviter les périodes de pluie).

Le boucané est prêt pour être consommé de suite (boucané, boucané bringelles...).

On peut le conserver un peu en le laissant à l'air libre sécher dans un endroit sec, frais, sombre mais grillagé (type garde-manger).

On peut également le congeler tel que.

Avant de le consommer, il faut bien le brosser et le faire bouillir plusieurs fois dans de l'eau (non salée !).

Astuces :

On peut faire de la braise à l'extérieur du fumoir avant de la mettre dessous le fumoir et mettre par-dessus du bois (ici du pêcher).