

Saumon fumé sans fumoir

Récepteur BeSave®
3 litres

Ingrédients:

- 1 saumon frais environ 3 kg
- 400 g de sel fin
- 300 g de sucre en poudre
- 6 à 7 sachets de thé fumé noir de Chine LAPSANG SOUCHONG



Préparation

Demandez à votre poissonnier de vous faire les filets. Retirer la peau et les arêtes. Perso, j'ai recoupé les filets en 2 pour qu'ils entrent dans mon récepteur BeSave de 3 litres.

Pour la saumure au thé fumé:

Vider les petits sachets de thé pour les mélanger au sel et au sucre.

Dans le fond du récepteur, placer une couche de saumure.

Poser un filet de saumon, recouvrir de saumure et ainsi de suite pour tous les morceaux.

Terminer par une bonne couche de façon à recouvrir complètement le saumon, on ne doit pas le voir.

Faire le vide et placer au réfrigérateur 24h00 (c'est le temps que j'ai laissé car impossible de m'en occuper avant, mais sûrement qu'avec le sous-vide Besave, il est possible de réduire ce temps en saumure comme la plupart des marinades).

Au bout des 24h00, rincer abondamment les filets à l'eau froide pour les débarrasser complètement de la saumure. Eponger avec un papier essuie-tout.

Placer à nouveau dans le récepteur Besave (lavé et sec). J'ai séparé les filets par des feuilles de papier ingraissable pour éviter qu'ils ne collent entre eux.

Laisser au repos 24h00 à 48h00 avant de le déguster...

Conclusion :

les 2 méthodes sont top et c'est trop bon.

Autour de ma table© by Cachou66

<http://www.autourdematable.com/>

Recette Salée