

Fumoir à chaud Documentation :

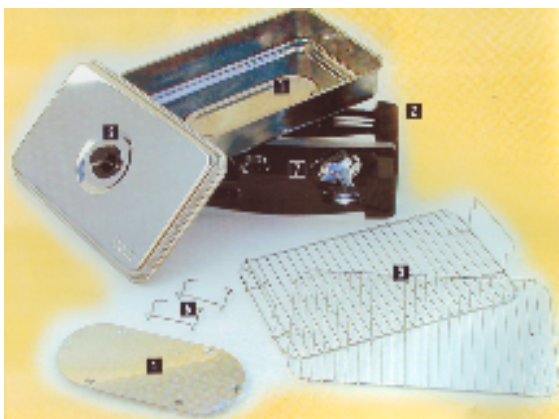
Félicitations pour l'achat de ce fumoir domestique qui vous permettra de retrouver des saveurs souvent oubliées.

L'appareil vous permettra de fumer à chaud vos poissons, volailles et viandes les plus courantes.

Il est par exemple possible de fumer selon la taille jusqu'à 8 truites simultanément.

Le fumoir se compose des éléments suivants :

1. Base du fumoir en inox
2. socle contenant les brûleurs
3. Grilles
4. Capot de protection de la sciure
5. Couvercle de fermeture
6. Poignées de fermeture
7. Brûleurs.



Attention : nous attirons votre attention sur les points suivants :

Ce fumoir doit être utilisé à l'extérieur de votre domicile. Le dégagement de fumée produit est désagréable, peut incommoder certaines personnes et l'odeur persisterait longtemps dans votre appartement. J'utilise personnellement l'appareil sur mon balcon.

Par ailleurs, l'appareil étant muni d'une source de chaleur (brûleurs à alcool), la plus grande prudence est demandée :

Faire fonctionner de préférence sur un socle en dur (béton, pierre ...) et prendre d'immenses précautions avec l'alcool qui est un produit très inflammable.

NE JAMAIS VERSER DE L'ALCOOL DANS UN BRÛLEUR ALLUMÉ OU ENCORE CHAUD !

Utiliser de l'alcool à brûler spécial réchauds à fondue.

Quelques précautions supplémentaires :

1. Le socle support des brûleurs est à poser dans le bon sens (les brûleurs sont éloignés le plus possible du récipient de base, c'est à dire le plus bas possible).
2. Appareil à poser sur un support non inflammable (pas de bois ...)
3. Ne pas trop remplir les brûleurs, ne pas dépasser la hauteur de la grille.
4. Les pièces à fumer doivent être sèches après saumurage, les laisser sécher à l'air ou les tamponner avec un papier absorbant.
5. Poser l'appareil à l'abri du vent qui risque d'éteindre les brûleurs et provoque une déperdition de chaleur.

Nettoyage de l'appareil :

En fin de cuisson, nettoyer l'appareil à l'eau avec un nettoyant ménager. Ne pas utiliser de grattoir ou de paille de fer qui détériorera l'inox.

Un produit de nettoyage de four en bombe permettra de faciliter le nettoyage des parties brûlées.

Saumurage et salage :

Il existe de nombreux produits et matières pour réaliser un fumage de bonne qualité.

Nous proposons les produits suivants :

1. Copeaux de hêtre
2. Sciure de hêtre avec des épices
3. Saumure à saumon
4. Saumure à truite

D'autres bois peuvent être utilisés : pommier, érable, chêne (plus puissant) ...

Ne pas utiliser de résineux qui fabriquent des goudrons à la combustion.



Nous livrons une saumure en poudre prête à l'emploi pour soit truites soit saumon.

Pour le saumon, prendre des filets avec la peau sans aucune arête. Eliminer toute trace de graisse (blanche) qui n'est pas très appétissante après fumage.

Saumure à sec : poser le saumon peau en dessous dans un plat rectangulaire, bien à plat.

Saupoudrer le saumon au dessus et sur les côtés avec un peu de saumure en poudre.

Laisser au frigo une douzaine d'heures. Le saumon perd une partie de son eau et devient plus ferme.

Laver puis sécher avant mise en place dans le fumoir.

Le temps de fumage varie de 15 à 20 minutes selon l'épaisseur du filet. Mieux vaut commencer avec la partie arrière d'un filet qui est moins épaisse que la partie avant.

Pour les truites, 2 stratégies sont possibles : soit séparer les filets en 2 en laissant la peau soit laisser la truite entière. Saupoudrer l'intérieur (ou un côté) avec la saumure puis refermer la truite avec la saumure à l'intérieur.

Utilisation du fumoir : (à l'extérieur).



Mettre la sciure de bois ou les copeaux en place au centre du fumoir en ne dépassant pas la forme arrondie.



Mettre en place le couvercle qui protégera la sciure des éventuelles pertes de liquide du poisson.



Remplir les 2 brûleurs et mettre en place les 2 grilles (bas et haut) sans le fumoir.

Poser les poissons sur la grille du haut (peau en bas) puis mettre le couvercle en place en refermant les poignées.

Allumer les 2 brûleurs (ATTENTION A L'ALCOOL) et poser le fumoir sur son support.

Rapidement la fumée apparaît, régler les brûleurs de façon à ce qu'ils ne chauffent pas de trop.

Laisser fumer pendant 15 à 20 minutes.



Au bout du temps de fumage, le poisson est prêt à être consommé, soit tiède soit froid.

Autres saumures pour poisson ::

Recette Scandinave : sel gros ou fin à 70%, 30% de sucre et aneth. Rajout possible de poivre au moulin. Saupoudrer et laisser environ 12 heures.

Le saumurage avec une quantité importante de sel permet de perdre beaucoup d'eau, la chair du poisson devient plus ferme. Le poisson reste cependant assez salé. Laver le poisson pendant 10 minutes pour enlever le sel puis bien le sécher.

Variante Canadienne : remplacer le sucre par du sirop d'érable qui donne un parfum très doux au saumon.

Autre variantes : remplacer le sucre par du sucre roux qui donnera une belle robe ambrée au saumon.

Rajout de différentes épices ou légumes à la saumure : oignons en fines tranches ou secs, aneth frais, fenouil (vert), cumin ou carvi etc ...

Fumage à froid :

Les produits fumés dans notre fumoir sortent cuits. Il est possible de réaliser une variante afin de récupérer la fumée de notre appareil et permettre le fumage à froid.

Par définition, il ne faut pas dépasser une température de 25-30°C, il est donc préférable de réaliser ces fumages en hiver.



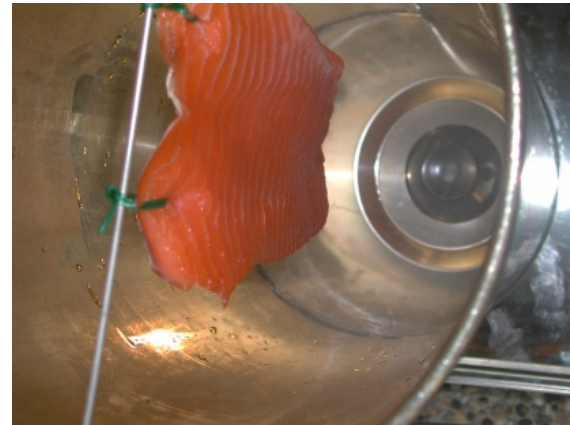
Pour récupérer notre fumée de hêtre dans la machine, sans la chaleur, nous avons réalisé un tube en métal dont le diamètre ne dépasse pas celui de la machine (à partir soit d'une poubelle, d'un porte parapluie comme sur la photo etc ...).

Il faut enlever le fond de notre cylindre qui doit avoir un minimum de 50 cm de haut, soit faire un orifice de environ 7x7cm pour laisser passer la poignée du couvercle et l'orifice d'évacuation de la fumée (il est également possible de supprimer la

poignée, l'orifice de sortie de fumée ne sera que plus grand.

Perçer 3 rangées de 2 trous de environ 3mm de diamètre à 2 cm du haut de notre cylindre.

Ces orifices serviront à laisser 3 tiges de suspension pour les articles à fumer à froid.



Sur la photo le bouton du couvercle n'a pas été enlevé (il est préférable de le faire, la production de fumée est plus importante).

Nous disposons maintenant d'un fumoir à froid.

Il est préférable de fumer quand il ne fait pas trop chaud dehors, il ne faut effectivement pas dépasser 30°C dans le cylindre sinon nos produits risquent de cuire.

Le fumage du saumon à froid peut varier de 2 à 20 heures selon les goûts et l'épaisseur du poisson.

La production de fumée peut être arrêtée pour faire des pauses, cela permet au saumon de sécher entre 2 fumages.

Le produit (ici du saumon) peut être suspendu soit à l'aide de crochets soit avec des liants pour les fleurs (qui ont une âme en fer).

Le couvercle du dessus est un couvercle de poêle Tefal qui possède un réglage de sortie d'air.

Le fumage à froid nécessitera de remplir plusieurs fois notre fumoir.

Je ne met qu'un seul brûleur en œuvre de façon à ne pas trop chauffer.

Je supprime toutes les grilles et la protection de la sciure (le bac est donc vide) et dispose un tas de sciure au-dessus du brûleur utilisé.

Limiter la taille de la flamme en bouchant partiellement les orifices latéraux (rotation de la partie haute du brûleur).



Ci-dessus, production de fumée de bois de hêtre dans notre fumoir à froid.

Poulet fumé à chaud :

Notre fumoir ne permet pas d'accueillir des poulets, cependant il est possible de réaliser des coquelets qui ont l'avantage d'être moins secs que des gros poulets et d'avoir moins de graisses.

Macération :

Prendre des coquelets ou des cuisses ou hauts de cuisse de poulet et les faire macérer plusieurs heures au frigo dans un mélange d'huile d'olive et d'épices dont un peu de sel.

Fumage à chaud :

Disposer les morceaux de poulet ou les coquelets sur la grille du haut (vérifier que le couvercle ferme complètement).

Pour éviter que le jus de poulet ne goutte sur les grilles, il est possible de disposer la viande sur un papier d'aluminium placé sur les grilles.

Je n'ai pas testé mais certains disposent un récipient réfractaire avec un peu d'eau sur la grille ce qui permet de générer un peu de vapeur d'eau et éviter le dessèchement du poulet.

Selon l'épaisseur des pièces de volaille, le fumage peut dépasser une heure (la première fois tester avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson et le fumage).

Recettes de saumures pour poisson relevées sur un site Allemand :

Ces recettes sont données à titre indicatif, il est donc possible de faire toutes les variantes possibles et imaginables.

Ces recettes sont données pour une dose de base de 500g de sel et pour 7 litres d'eau. Le temps de trempage peut varier de 12 à 24H selon le goût demandé, les poissons de mer demandant souvent moins de temps que les poissons d'eau douce. CC= cuillère à café

« PUSTA »

1 CC oignons
1 CC persil
1 CC poivre 5 baies
1 CC ail
½ CC piments chili poudre

« PIRATE »

1 CC poivre 5 baies
1 CC graine de moutarde
1 CC aneth
6 feuilles de laurier

« INDIEN »

1 CC genièvre
½ CC aneth
½ CC graine de moutarde
½ CC gingembre
½ CC poivre 5 baies
½ CC piments chili poudre

« ITALIEN »

1 CC origan
1 CC marjolaine
1 CC Basilic
1 CC persil
1 CC thym
1 CC romarin

« PROVENCE »

1 CC romarin
1 CC genièvre
1 CC thym
1 CC poivre
5 feuilles de laurier

Nous espérons que vous trouverez un grand plaisir à retrouver ces fumages d'antan.

N'hésitez pas à nous confier vos recettes personnelles afin que nous enrichissions au fur et à mesure ce document.

Clément Schmitt Sept 2010