

Saumon Fumé Maison

Préparation : 15 min

Marinade : 12 H

Cuisson : 7 min

Pour 6 personnes

- 800 gr de saumon frais
- 40 g de sucre
- 400 g de sel de Guérande
- ½ botte d'aneth
- 3 c à soupe de thé fumé
- Le zeste d'un citron bio
- Quelques copeaux de bois de hêtre pour fumaison
- Baies roses
- 1 citron (pour servir)
- Pain aux céréales
- 25 cl de crème fraîche

Ustensiles

- Film alimentaire pour cuisson
- 1 marguerite (panier vapeur)

Retirez les arrêtes du poisson.

Mélangez le sel, le sucre, une pincée de thé, l'aneth effeuillé et le zeste de citron. Placer un peu de ce mélange sur un morceau de film alimentaire puis déposez le saumon par-dessus. Couvrez-le entièrement du reste du mélange puis emballez-le de façon très serrée dans le film et placez-le au frais pour 12 h de repos.

Au bout de ce temps, rincez le saumon et séchez-le soigneusement. Dans une cocotte, placez les copeaux de hêtre et le reste de thé.

Déposez une marguerite de cuisson vapeur dans la cocotte. Placez sur feu vif. Lorsque la fumée commence à se dégager de la cocotte, placez le saumon dans la marguerite, couvrez, baissez le feu et laissez fumer pendant 7min en éteignant le feu après 3min de fumage. Laissez reposer.

Tranchez le saumon finement, parsemez de baies roses et servez accompagné de toasts de pain aux céréales et de crème fraîche additionnée de jus de citron.