

Antonella teste pour vous le matériel qui lui fait envie

TEXTE ANTONELLA LATUS II PHOTO AGLAÉ BORY

Fumoirs à viande et à poisson

Comment ? On peut fumer sa viande et son poisson soi-même ? Tout seul, comme chez le traiteur ? Voici un sacré joujou pour Noël !

1

LE FUMOIR DE TABLE

- ⊕ Excellent résultat en 30 minutes
- ⊖ Trop de fumée
- ⊖ Le nettoyage après chaque fumage

2

LE FUMOIR CYLINDRIQUE

- ⊕ Permet de fumer un saumon entier
- ⊕ Peu dangereux car pas trop chaud
- ⊖ Réclame un grand stock de sciures

Cette année, on va enfin réveiller en se passant du déballage de saumon et du plastique qui colle, parce que le saumon c'est vous qui le fumerez. C'est comme ça que vous vous retrouvez dans votre cuisine, face à votre petit fumoir "de table" qui permet de fumer à plat et de cuire en même temps avec une température qui monte jusqu'à 80 °C. Vous faites tout comme c'est écrit sur le mode d'emploi : l'alcool qu'on allume au centre du support, la sciure de hêtre dans le fond du fumoir, un petit magret tout cru qu'on couche sur la grille, pof le couvercle avec tirage réglable, et puis plus rien à faire, juste vérifier la cuisson de temps en temps, comme dans un four. Sauf qu'au bout de 10 minutes, vous trouvez que ça fume beaucoup, que ça pique les yeux, et les flammes qui sortent, c'est normal ? Vous transpirez parce que vous ne voyez pas comment éteindre votre machin. Vous pensez extincteur. Mais ouf ! tout s'éteint, car l'alcool s'est consommé. Vous soulevez le couvercle, persuadée de retrouver un magret façon goudron séché et là, surprise ! votre pièce est superbe, dorée, ça sent bon et c'est délicieux. On aura compris que c'est mieux de le faire en extérieur, même sur un balcon, et de le poser sur un isolant pour ne pas abîmer le support.

Maintenant que vous avez compris que c'était mieux en plein air, vous vous attaquez – pour un fumage à froid cette fois-ci – au fumoir cylindrique, dont la température sera inférieure à 30 °C. Vous allez passer votre saumon en saumure avant de le suspendre aux crochets de votre fumoir. Il ne reste plus qu'à embraser la sciure de hêtre et c'est parti. Le résultat est étonnant, vos tranches sont fondantes, fumées et délicieuses. Évidemment, ces engins ne feront pas de vous un artisan fumeur du Connemara, les secrets du fumage étant bien gardés ; mais ils pourront ravir les amateurs qui s'amuseront à varier bois et temps de fumage, sans oublier de diversifier les préparations entre saumure aux baies de genièvre, piment, thym et laurier. Mais aussi à prolonger le plaisir en faisant sécher certains produits après le fumage... Voilà, vous pouvez vous attaquer à la saucisse.

- 1 Fumoir de table Fumtabin, 43 x 23 x 27 cm, 4 kg. Inox. 89 €. Tompress. Tél. : 05 63 71 44 99.
- 2 Fumoir cylindrique vertical Fumrondo, 33 x 78 cm, 8 kg. 143 €. Tompress. www.tompress.com