

RÉPITES DE SAUMON À L'ÉRABLE AU FUMOIR



8 à 12 heures de saumurage
1 heures de réfrigération
3 heures de fumage

1 filet de saumon, avec la peau
1/2 tasse (125 ml) de cassonade
60 g de sel casher
4 tasses (1 litre) d'eau
1 tasse (250 ml) de sirop d'érable ou plus

-Couper le filet de saumon en petits cubes en prenant soin de conserver la peau.

-Dans un bol, mélanger la cassonade avec le sel et l'eau, jusqu'à ce que la cassonade et le sel soient bien dissous.

-Ajouter les cubes de saumon dans le bol et remuer. Réfrigérer de 8 à 12 heures.

-Déposer les cubes de saumon dans une passoire et rincer pour retirer l'excédent de sel. Éponger le saumon à l'aide de papier absorbant. Déposer le saumon sur une grille. Réfrigérer de nouveau 1 heure.

-Préchauffer le fumoir selon les indications du fabricant, jusqu'à l'obtention d'une température de 160°F (71 °C). Ajouter du bois de pommier, d'érable ou de cerisier dans le fumoir.

-Déposer les cubes de saumon sur un morceau de papier parchemin, puis déposer sur la grille du fumoir. Il est important que la fumée puisse passer sur les côtés du papier.

-Faire fumer 3 heures, en badigeonnant les cubes de saumon avec le sirop d'érable à l'aide d'un pinceau toutes les 30 minutes. La première heure, faire fumer à 160°F (71 °C). La deuxième heure, faire fumer à 170°F (77 °C) et la troisième heure, faire fumer à 180°F (82 °C).

LE TRUC DE MICAEL

Le saumon et le sirop d'érable se marient à merveille. Ces pépites de saumon sont faciles à faire et beaucoup moins coûteuses que celles vendues à l'épicerie. Elles sont tellement bonnes qu'elles ne se rendront même pas jusqu'au réfrigérateur ! C'est tout simplement délicieux !

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)