Comment fumer le poisson

Avant de fumer le poisson, il faut le laver pour éliminer le sang et les substances visqueuses. Après le lavage, coupez le poisson en morceaux de petite taille, ce qui permet au sel et à la fumée de se répartir uniformément dans les morceaux. Posez les morceaux de poisson pour évacuer l'excès d'eau qu'ils contiennent.

Préparation de la solution saline

Avant de fumer le poisson, il est important de le tremper dans une solution saline, ce qui permet de rehausser le goût du poisson fumé.

Pour préparer la solution saline, ajoutez un quart de sel pour 4 tasses d'eau. Vous pouvez utiliser du sel de mer naturel ou du sel de table.

Après avoir ajouté le sel à l'eau, remuez jusqu'à ce que le sel se dissolve dans l'eau.

Placez le poisson dans un récipient et versez-y l'eau salée. Veillez à ce que toute la viande soit immergée dans l'eau. Conservez le mélange au réfrigérateur pendant environ 12 heures.

Processus de fumage

Après avoir traité le poisson avec la solution saline, préparez votre gril.

Séchez le poisson à l’air libre
pour éliminer l’excès d’eau salée.

Placez le poisson sur le gril et
appliquez de l’huile d’olive sur le poisson. Allumez le gril (ustensile destiné à faire cuire à feu vif
les aliments) et laissez l’intérieur chauffer à une température d’environ 150
degrés avant de commencer à y placer le poisson.

Après avoir atteint la
température requise, placez le poisson sur le gril et maintenez le gril à une
température comprise entre 150 et 200 degrés pour que le poisson soit fumé.

Après avoir fumé un côté du
poisson, vous devez également fumer l’autre côté en retournant le poisson.

Une fois que l’extérieur du
poisson a pris une couleur brun doré, le poisson est prêt et peut être retiré.
Le poisson est alors prêt à être consommé.