



DINDE FUMÉE

et quelques variantes

(voir aussi LE "FUMOIR" de LVC)

Je choisis ici la dinde, du moins un morceau important : cuisse ou contre cuisse minimum, voir un filet si vous le destinez à une coupe fine comme le jambon : il n'y a pas d'os pour la découpe !

Ca marchera aussi pour des volailles entières ou pas , du veau (un savoureux rôti) ainsi que le cabri ou bien sûr notre cher tessou . Mais de grâce n'espérez pas avec ce système boucaner du boeuf qui serait , comme toutes les viandes rouges aussi immangeable que du mammoth exhumé des steppes de Sibérie !

Utilisez le fumoir de LVC (voir la fiche)

Il vous faut :

le fumoir de LVC

de la poudre de Perlimpimpin "fumaison"

un four à thermostat

du laurier et des herbes fraîches(note 1)

votre (ou vos) morceau de dinde "à fumer" (note 2)

une bonne dose de patience en sus

Méthode:

Le matin (voir la veille c'est encore mieux), vous roulez le (ou les) morceaux que vous voulez "fumer" dans la poudre de Perlimpimpin "fumaison".

Je vous rappelle la formule "en gros" car comme toujours il faut que ce soit à votre goût à vous .

(VOIR les poudres de Perlimpimpin de LVC)

Du curcuma (donnera une bonne couleur dorée en plus de son goût), des herbes de Provence finement pilées , de la poudre d'ail, du piquant de LVC, vous pouvez ajouter de la poudre de baies de genièvre si vous aimez .

Comme d'habitude vous testez : c'est pour vous

Laissez bien "mariner" plusieurs heures



Posez la cocotte N° 1 sur la gazinière qui brûle à feu moyen.

Mettre au fond de la cocotte des branches de laurier et de romarin frais et quelques brins de sapinettes qui permettront d'enflammer plus facilement vos plantes

Il faut faire bien prendre vos plantes sinon il ne se fait pas assez de fumée

Dès que c'est bien pris coiffer la cocotte 1 du panier (percé) N° 2 dans lequel est déposé votre viande côté peau en premier quand il y en a .

T.S.V.P --->

Éventuellement mettez le deuxième morceau à fumer dans le panier N° 3 au dessus (le plus petit au dessus car il a à la fois moins besoin de chaleur et la fumée montant , elle le fumera très bien)

Surtout coiffez-vite du couvercle : il va étouffer la flamme mais maintenir la fumée .

Il est pratique de se mettre dehors sur le barbecue ou votre camping gaz car sinon dans la maison la fumée a une odeur tenace sur les matières naturelles (bois tissus ... et vos cheveux!) .

Surveillez pendant un moment : il ne faut pas de flamme mais il faut que vos branches se consomment doucement en braise fine . Vous maintenez sur le feu le temps que la combustion soit bien amorcée mais sans flammes



Retournez de temps en temps vos morceaux et faites un échange du petit du dessus avec le gros du dessous si vous avez deux étages . Toutefois dans la première partie du processus tant que vous avez le "fumoir" sur la flamme pour faire dégager beaucoup de fumée, changez les plateaux de temps en temps : toujours le plus épais dessous et plus longtemps

Faites chauffer votre four **entre 50 à 70°** pour qu'il soit en température quand vous enfournez .

Regardez dans le fumoir :une pellicule ferme se forme et la peau de la dinde par exemple se rétracte .
TOUT VA BIEN

Quand vous soulevez , le feu aurait tendance à reprendre ?? Très bien . Mettez le tout **couvercle fermé** dans votre four . Vérifiez au début que les flammes n'ont pas profité du déplacement pour repartir : votre four n'aimerait pas !

Fermez le four ... et laissez les choses **se faire sans vous toute la nuit** : demain votre cuisse de dinde sera devenue un mini jambon fumé , tendre et goûteux .



Si vous ne voulez le déguster que dans quelques jours ne surtout pas le laisser dans le frigo mettez-le vite "**sous vide**" . Sa bonne odeur attirerait tout gourmand ouvrant le frigo et vous n'auriez plus rien le jour venu de la déguster ...

T.S.V.P --->

Pensez aussi que cette odeur est puissante et si vous avez du lait ou des oeufs à côté ils seront “fumés” aussi ... et dans le chocolat ou le beurre du petit déjeuner ??

NB Inversement, enfermé une nuit dans une boîte étanche il parfamera les oeufs d’une omelette

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) il vous faut du laurier , du thym, des sarments bien secs (ici de sauge) qui entretiendront une combustion lente . Trop secs il y aurait trop de flamme

(note 2) Plus le morceau sera charnu, plus la “cuisson” sera longue certes mais plus il, restera moelleux et goûteux , plus il prendra le parfum de la fumée sans durcir et se dessécher pour autant.

NOTES DIÉTÉTIQUES

Bien entendu , pour une fois ça marche pour tout le monde , pour les “sans gras” , “sans sucre” , sans gluten”, “sans sel” et même pour les “sans calories” ... sauf si le contenu...!

Et puis vous connaissez ma formule :
ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A