



BRICOLAGE CUISINE

LE "FUMOIR" de LVC

Il existe dans le commerce des vrais fumoirs perfectionnés qui sont certes plus efficaces que le mien mais celui-là se range facilement et m'a coûté dans un vide grenier 2 frs 50 (et oui je vous parle d'un temps que les moins de ... comme dirait ce très cher Aznavour !). C'était le début des "régimes" à tous prix mais les "cuit-vapeur" de l'époque étaient en émail, très chers .. et un peu encombrants pour cuire un malheureux filet de poisson ! Bref une ravissante vieille dame qui avait hérité du "cuit-vapeur-pas-électrique" de sa petite fille n'espérait même pas s'en débarrasser . Pour moi, j'avais pensé à le transformer en étuve pour mes tissus peints mais comme on ne trouvait plus les produits Dupont je l'avais mis de côté pensant bien un jour lui trouver un usage ... Et j'ai trouvé : un fumoir rustique et toujours disponible, pas encombrant sans préchauffage, sans surveillance ... J'explique

Il vous faut :

Un cuit vapeur MÉTALLIQUE (note 1)
de la poudre de Perlimpimpin "fumaison"
un four à thermostat

du laurier et des herbes fraîches(note 2)
un poisson ou une viande "à fumer" (note 3)
une bonne dose de patience en sus

Méthode:

Le matin roulez soigneusement votre pièce de viande (ou le poisson) 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 . D'aucun aiment la noix de muscade (avec le poulet) , la poudre de fenouil sauvage , d'aneth ou de rue séchées (avec le poisson) . 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

Dès que c'est bien pris coiffer la cocotte 1 du panier (percé) N° 2 dans lequel est déposé votre viande ou votre poisson

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 le fumée montant elle le fumera très bien

T.S.V.P --->



sur les photos vous voyez qu'il faut faire bien prendre vos plantes sinon il ne se fait de fumée

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

Si possible mettez-vous dehors sur le barbecue ou votre camping gaz car sinon dans la maison la fumée a une odeur tenace (surtout dans vos cheveux) . Vous n'aimerez pas beaucoup que vos enfants vous disent lorsque vous les bercez tendrement : " Tu sens le jambon de Bayonne" !

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 .

L'avantage de la méthode est que vous pourrez utiliser le deuxième plateau en même temps mais ATTENTION ! NE MÉLANGEZ PAS POISSON ET VIANDES !!

Il y aurait des mariages d'odeurs malheureux !!!

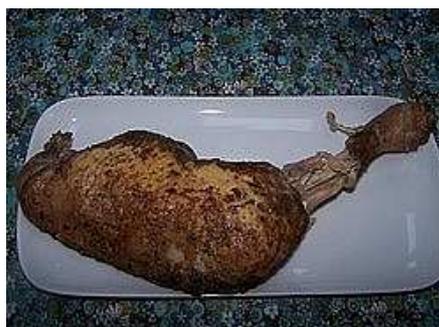
Toutefois dans la première partie du processus tant que vous avez le "fumoir" sur la flamme pour faire dégager beaucoup de fumée, changez les plateaux de temps en temps : toujours le plus épais dessous et plus longtemps

Faites chauffer votre four entre 35 à 50 ° (poisson) ou bien 50 à 70° (viandes) tout prêt.

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 .



T.S.V.P -->

Si vous ne voulez le déguster que dans quelques jours ne surtout pas le laisser dans le frigo où sa bonne odeur attirerait tout gourmand ouvrant le frigo : mettez-le “sous-vide” . Pas d’odeur dans le frigo et il attendra un délicieux en-cas .

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Il semble évident que vous ne puissiez pas utiliser un “cuit vapeur” électrique : le plastique fondrait à la flamme !!! Ça semble idiot de le dire mais comme on m’a posé la question je préfère expliquer !!.

(note 2) Je choisit du laurier frais car s’il met plus longtemps à “partir” il fait ensuite beaucoup plus de “bonne” fumée . Pour le parfum vous pouvez utiliser bien sûr des copeaux de fruitiers (cerisier, cep de vigne , etc...) .

Tout le monde vous dira d’éviter les résineux . Pour moi j’en mets un peu au départ (quelques aiguilles de pin, une branchette de cèdre) parce que j’en aime le parfum ... et ça démarre bien le feu et la fumée .

(note 3) Pour le poisson : optez pour des filets d’épaisseur constante pour une fumaison et une cuisson régulière . Pour un poisson entier , du maquereau par exemple , faites comme pour une grillade entamez avec quelques coups de couteau en croix la partie épaisse du poisson . La fumée s’infiltrera mieux dans la chair qui sera, une fois cuite , de texture et de goût plus régulier

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