



L'AMOUR
DU MÉTIER

Saumon fumé maison

Saumon fumé maison, c'est l'orgueil de chaque artisan!

Evlier a développé un mélange artisanal qui vous permet de préparer facilement et dans des circonstances optimales le saumon fumé pendant toute l'année. Après tout, c'est à déconseiller de fumer du poisson légèrement salé à une température de plus de 5°C.

Le mélange contient des ingrédients naturels et a un goût agréablement fumé. Vos clients savoureront la différence avec le saumon industriel et l'apprécieront!

Ingrédients:

40 à 50g Fishrub au goût fumé par kilo de saumon

Procédé:

- Otez prudemment les arêtes qui restent.
- Répandez le *Fishrub* sur les deux côtés du saumon et emballez sous vide.
- Faites mariner le saumon environ 20h dans le frigo.
- Enlevez le saumon du frigo et asséchez-le à l'aide d'un essuie-tout.
- Il ne faut pas dessaler le saumon: notre mélange est parfaitement dosé et il ne contient pas de sucre.
- Mettez le saumon sur un grill pendant 12h, dans la direction de l'élément de refroidissement, afin de le faire sécher.
- Le saumon est prêt pour être consommé.