POITRINE FUMÉE

Une poitrine saumurée puis fumée, indispensable en cuisine. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
Selon usage

Préparation
30 minutes
Saumure : 4 à 5 jours
Fumage : 2x 12 heures

Cuisson
Aucune

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de poitrine fraîche désossée
- 2 à 3 litres de saumure à 10%

NB : retrouve la recette de la saumure juste ici ainsi que la vidéo du désossage de poitrine juste ici

MATÉRIEL

- 1 bac alimentaire plat à rebords d'au moins 10 cm de hauteur
- ficelle ou crochets en S
- sciure
- 1 couteau d'office
- 1 fourchette diapason

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Ayant réaliser votre saumure en amont et désosser votre poitrine fraîche, piquer votre poitrine avec votre fourchette diapason ou à défaut à l'aide d'une aiguille à brider ou d'un couteau à lame fine.

Étape 2

- Déposer un peu de saumure froide au fond du bac , puis y mettre à plat votre poitrine.Couvrir de saumure allègrement et réserver au réfrigérateur au moins 4 à 5 jours sans couvrir.(la saumure à 10 % est douce, on peut raccourcir ce temps en augmentant le pourcentage de sel)

Étape 3

- Égoutter et éponger à l'aide d'un papier absorbant.
- Suspendre dans votre fumoir déjà allumé et étuver au moins 1 heure afin de faire ressuer la viande et la sécher pour que la fumée adhère à la viande.
- Attention à ne pas avoir de flammes, il faut chauffer l'enceinte mais pas trop pour ne pas cuire la viande.

Étape 4

- Fumer 2 fois 12 heures environ suivant votre goût et laisser poser une nuit entre les 2 séquences de fumage.
- Réserver au froid au moins 48 heures avant usage.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Il vous est possible d'affiner votre poitrine fumée en la mettant sous-vide et du fait, répartir les arômes.
Pour personnaliser votre produit retrouvez mon article sur le fumage juste ici !

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/la-poitrine-fumee/