



TRUITES FUMÉES

Petites truites
Gros sel
Jus de citron
Bran de scie d'érable
Bois de chauffage (érable ou bouleau)

Salage

Évider les truites sans enlever les têtes. Bien assécher. Dans un contenant fermant hermétiquement, aligner les truites sur un mince lit de gros sel en les déposant sur le dos. Ajouter, dans le ventre de chaque truite, 5 ou 6 gouttes de jus de citron et quelques grains de sel. Placer à couvert au réfrigérateur pendant 10 à 12 heures.

Préparation du fumage

Faire une bonne braise. Déposer une couche de 25 cm (10 po) de bran de scie de façon à couvrir la braise, ne laissant que 2 à 3 cm (1 po) d'ouverture pour commencer le fumage.

Préparation des truites

Laver les truites pour les débarrasser de l'excédent de sel. Bien les assécher. Dans le fumoir, les accrocher par la tête et les placer le plus haut possible.

Fumage

Faire fumer environ 5 heures. Ramener l'intensité de la chaleur en brûlant 4 ou 5 bouts de bois de 5 cm par 20 cm (2 po par 8 po). Remettre une couche de bran de scie et faire fumer à nouveau. Vérifier de temps à autre la cuisson des truites. Le temps total de cuisson varie de 6 à 12 heures dépendant des conditions climatiques. Éviter de les trop faire cuire afin qu'elles restent intactes. Au besoin, compléter la cuisson au four. Réfrigérer.

*Recette tirée du livre «GASTRONOMIE ET FORÊT»
telle que recueillie auprès de Martin Audet*

