

FUMMER



AVEC DEMEYERE

auteur **Stefaan Daeninck**
photos **Sven Everaert**

**INTRO**

NOTRE IDÉE d'une qualité INÉGALABLE	_05
FUMER, une SAINÉ tradition	_06
JE FUME, tu fumes, NOUS FUMONS	_07
Fumer à FROID ou à CHAUD	_08
Le FUMOIR de Demeyere	_09
SALAGE, SAUMURAGE et MARINADE	_10
DU BOIS POUR SUBLIMER LE GOÛT	_11
FUMER: ÉTAPE PAR ÉTAPE	_12

7x POISSON

SAUMON fumé aux épinards, chips et sabayon à la bière d'abbaye	_17
GAMBAS fumées aux tomates confites et au pesto	_19
LANGOUSTINES fumées, risotto aux asperges vertes	_21
Noix de ST.-JACQUES fumées au guacamole	_23
HARENGS saumurés fumés, tomate - mozzarella	_25
SARDINES fumées aux poivrons rouges	_27
FILETS DE SOLE fumés aux fèves et à l'aïoli	_29

5x VIANDE

CÔTELETTES DE PORC fumées aux choux de Bruxelles et jambon Ganda	_33
RÂBLES DE LIÈVRE fumés, compote de pommes et de groseilles confites	_35
FILET DE PORC fumé À L'ITALIENNE	_37
FOIE GRAS fumé, ratatouille de fruits	_39
MAGRETS DE CANARD fumés injectés de miel, fruits de la passion et jeunes carottes	_41

3x FRUITS & LÉGUMES

ANANAS fumés, carpaccio de poulet élevé au grain, sauce au chocolat	_45
ASPERGES fumées aux NOIX et au PARMESAN	_47
POIRES fumées au fromage d'abbaye, espuma de crème brûlée	_49



Notre idée d'une qualité INÉGALABLE.

"Demeyere, entreprise familiale fondée en 1908, produit depuis 1968 des ustensiles de cuisson haut-de-gamme en acier inoxydable. De génération en génération, nous visons la meilleure qualité pour nos produits, tant au niveau de leur durée de vie que des prestations, du confort, de la sécurité et des garanties pour la santé."

Nous appliquons pour cela une technologie de pointe adaptée, développée par nos soins : tous nos produits sont conçus en fonction du mode de cuisson auquel ils sont destinés. Ainsi l'élaboration de nouveaux produits commence toujours par l'analyse des processus de cuisson typiques à chacun d'eux. Nos ingénieurs conçoivent ensuite – sans transiger – les technologies qui répondront à ces exigences. Les produits de Demeyere sont en ce sens uniques au monde et offrent une réponse à chaque demande, aussi complexe soit-elle, en terme de cuisson.

À côté des "produits classiques" tels que casseroles, marmites et poêles, la gamme Demeyere comprend aussi de nombreuses spécialités. Il s'agit d'articles conçus pour exécuter avec brio une cuisson particulière. Le fumoir de Demeyere a été spécifiquement conçu pour vous permettre de fumer les aliments de manière simple et efficace et pour mettre ainsi ce processus à la portée de tout un chacun. Avec l'aide des recettes originales et alléchantes de ce livre, les mets fumés les plus succulents se retrouveront sur votre table en un tournemain. Bon amusement !



Fumer, *une saine tradition.*



Fumer les aliments est le fruit d'une longue histoire. Comme le salage et le séchage, c'est l'un des plus vieux modes de préparation, utilisé depuis des siècles pour conserver les denrées. Nos ancêtres ne disposant pas de frigos, ils durent faire preuve d'ingéniosité dans leur quête de moyens pour conserver la nourriture plus longtemps. Un de ces moyens consistait à saler et sécher les aliments, pour en extraire le liquide et prolonger ainsi considérablement leur durée de conservation. Pour conserver et favoriser le séchage, on suspendait souvent les aliments à proximité d'une source de chaleur. Celle-ci pouvait se situer à l'intérieur ou à l'extérieur. La cheminée au sens où nous l'entendons aujourd'hui n'existait pas encore, il s'agissait plutôt d'un orifice dans le toit par lequel s'échappait la fumée. Cette dernière emplissait aussi la pièce, souvent aussi celle où la nourriture avait été séchée, et c'est donc plutôt par hasard que l'on a découvert que la fumée conférait à la viande ou au poisson sa saveur spécifique. Les aliments périssaient moins vite et gagnaient en saveur. L'intensité du goût de fumé était proportionnelle à la durée pendant

laquelle la viande était restée suspendue. De plus, on ne rencontra plus aucun problème de vermine, qui pullulait jusqu'alors les morceaux de viande ou de poisson frais. Au fil des siècles, on peaufina ce mode de conservation. On comprit que le goût de fumé était plus prononcé si le fumage avait lieu dans une pièce close, afin que la fumée ne s'échappe pas et qu'elle pénètre au cœur des aliments. Et pour obtenir une palette de saveurs encore plus riche, on ajouta des 'aromates' au bois et on sala ou fit mariner la viande ou le poisson. Aujourd'hui, on fume moins les aliments pour les conserver que pour leur donner un goût plus raffiné et plus prononcé. Et c'est ainsi que ce qui ne dépendait que d'un instinct de survie a fini par se transformer en une délicieuse tranche d'art culinaire. Chaque cuisinier possède sa recette personnelle de fumage pour enchanter les papilles de ses clients. Grâce au fumoir de Demeyere et aux recettes proposées dans cette bible des techniques de fumage, vous avez tous les outils en main pour épater vos invités avec des saveurs gastronomiques.

La chimie de la conservation.

Fumer un aliment exerce une propriété importante qui favorise considérablement sa conservation. Le processus de fumage, par lequel une fine couche se dépose sur l'aliment, empêche l'air de pénétrer. Les graisses contenues dans l'aliment évoluent donc moins vite et le mécanisme de pourrissement est bloqué. Le fumage a pour effet secondaire de sécher quelque peu l'aliment, prolongeant ainsi sa durée de conservation.

Je fume, tu fumes, nous fumons...

Grâce à sa simplicité, le fumage est devenu une technique populaire. Vous n'avez besoin que d'une source de chaleur, des aliments à fumer et d'un fumoir.

LA SOURCE DE CHALEUR.

Le fumoir de Demeyere s'utilise n'importe où : à l'intérieur, sur gaz, induction ou vitrocéramique, mais aussi dehors, au barbecue, sur une cuisinière d'extérieur ou un feu de camp.

LES ALIMENTS.

La plupart des aliments peuvent être fumés :

- viande : côtelettes, saucisses, filet tendre de porc, roastbeef, magret de canard, ... en passant même par les rognons et le foie gras.
- poisson et fruits de mer : truite, anguille, maquereau, saumon, flétan, bar, hareng, homard, scampi ... ici encore, les possibilités sont aussi nombreuses que l'océan est profond. On conseille toutefois de travailler à plus basse température ou moins longtemps pour les poissons moins gras, en raison de leur structure moins ferme. La structure du poisson est en général moins ferme que celle de la viande. Le fumage à chaud du poisson se fait donc autour de 70°C, soit à 20°C de moins que la viande.
- volaille : les petits spécimens, tels que pigeon ou caille, peuvent être fumés entiers. Les grosses

pièces peuvent être découpées selon votre guise et éventuellement rôties au four ou à la poêle quelques minutes après fumage.

→ fromage, fruits, légumes, ... : si l'on en croit notre expérience, on obtient de bons résultats avec les pommes de terre, chicons, ananas, pommes et poires, noix, fromage de chèvre et d'abbaye à pâte dure ... mais ici encore, le meilleur conseil est de vous laisser guider par vos goûts et votre propre créativité.

Le fumage est un mode de cuisson très sain car il ne nécessite ni huile ni matière grasse. Ses multiples possibilités permettent de déterminer le goût, l'arôme et la coloration souhaités.

LE FUMOIR.

Jusqu'à récemment, on n'avait le choix qu'entre un modèle spécifique de four à fumer – et donc souvent plus coûteux ou volumineux – et la fabrication de son propre four, pour les esprits pragmatiques. Avec le nouveau fumoir de Demeyere, le fumage est à la portée de tous. Il convient à toute source

de chaleur et est d'une simplicité très pratique. Une fois que vous avez décidé de vous lancer, fumer des aliments est un jeu d'enfant. Entraînez-vous avec un morceau de saumon, de flétan, de cabillaud ou d'anguille. Le blanc de poulet et le magret sont eux aussi particulièrement indiqués pour un premier essai. Vous constaterez vite que vous vous êtes laissé prendre au jeu et que votre soif d'expériences sera difficile à assouvir. Petite remarque générale : « restez dans la simplicité », ne vous encombrez pas d'une batterie d'épices, d'herbes et autres aromates et limitez vos sauces et accompagnements à un niveau raisonnable. Les produits fumés peuvent entrer dans la composition de préparations chaudes ou froides. Le saumon fumé par exemple fait non seulement des merveilles sur un toast, mais il est aussi délicieux en salade ou avec des pâtes.

Fumer à froid ou à chaud.



Il existe deux façons de fumer les aliments : à froid ou à chaud. Dans chacun des cas, le processus résulte de la combustion d'essences de bois durs. Préparation, température, durée du processus et degré de contact avec la source de fumage sont les facteurs-clés distinctifs.

Fumer à froid

Fumer à froid est un processus qui donne du goût aux aliments sans les cuire ou les faire bouillir. Le processus de cuisson débutant à partir de 30°C, on ne peut donc jamais dépasser cette température dans ce cas-ci.

Le fumage à froid s'opérant à basse température, le produit reste cru et est éventuellement préalablement salé ou saumuré. Ces techniques jouent ici un rôle de pré-cuisson. Le produit cru devient ainsi plus tendre, il se conserve plus longtemps et il acquiert davantage de goût.

Après salage ou saumurage, l'aliment à fumer est toujours séché. Cela permet au produit de « respirer » et à une fine croûte de se former. Le séchage peut durer de 1 à plus de 24 heures, selon la taille de l'aliment à fumer.

Une autre caractéristique du fumage à froid est qu'il n'inclut pas de contact direct entre la source de chaleur et le point où se dégage la fumée d'une part et l'ingrédient à fumer de l'autre. La fumée est dirigée via un conduit ou une cheminée vers la cellule de fumage et elle refroidit en chemin. Le processus s'étend sur une plus longue période, parfois plusieurs jours.

Fumer à chaud

Fumer à chaud, en utilisant le fumoir de Demeyere, se déroule à température élevée. Contrairement au fumage à froid, les produits sont cuits. Du fait de la température élevée et du contact direct entre les produits et le flux de fumée, la durée du processus est fortement réduite lors du fumage à chaud, soit souvent quelques minutes à une heure maximum. Lors du fumage à chaud, le processus de cuisson va apporter plus de tendreté et moins de densité à la structure interne de l'aliment. En soi, le fumage à chaud ne prolonge pas la conservation du produit. Pour cela, il doit être saumuré ou salé. Mais il faut veiller à garder la main légère, car la chaleur dégagée lors du fumage accentue le goût salé.



LE FUMOIR DE DEMEYERE :

Avec le fumoir de Demeyere, le fumage à chaud dans votre cuisine ou sur votre barbecue n'aura plus aucun secret pour vous. Le set comprend à la base une sauteuse de 28 cm de diamètre, munie de deux poignées. La sauteuse en acier inoxydable 18/10 est garnie d'un fond en triplex et d'une capsule de 4 mm d'épaisseur pour une bonne diffusion de la chaleur.

Cette sauteuse convient à tous les feux, y compris à induction. La sauteuse est accompagnée d'un couvercle parfaitement adapté, lui aussi en acier inoxydable, en fini brillant. La sauteuse est proposée en fini mat pour une belle association. Pour fumer des aliments, vous avez également besoin d'une chambre et d'une grille. La chambre de fumage fournie est munie de trous sur les côtés. Il fait également office de protection contre l'humidité ou la graisse qui pourrait provenir des ingrédients.

Enfin, vous pouvez déposer les aliments à fumer sur la grille. Le fumoir est conçu pour fumer environ un kilo d'aliments à la fois. Si vous souhaitez réduire le temps nécessaire au fumage, privilégiez de plus petites portions. Si vous soulevez le couvercle, un peu de fumée et d'arômes s'échapperont. Il est par conséquent conseillé de travailler sous une hotte. Le fumoir peut également être utilisé pour cuire des légumes et d'autres aliments à la vapeur.

Salage, saumurage et marinade

Le fumage à froid se déroulant à basse température, le produit reste cru et il est saumuré ou salé pour en prolonger la conservation et la cuisson. Mais on conseille aussi de saler ou de saumer avant de faire fumer à chaud, d'une part pour prolonger la durée de conservation, mais surtout pour un résultat haut en saveurs.

Saler ou saumer, cela relève surtout d'un choix personnel. On recommande toutefois de privilégier le salage pour les filets de poisson et le saumurage pour les poissons entiers et viandes.

Pour le salage, les aliments sont recouverts de gros sel, d'un peu de sucre ou de miel – si on veut ajouter une note sucrée – et de fines herbes ou d'épices. Après maximum 4 h, selon la taille et l'épaisseur du produit, rincez-le à l'eau froide pour éliminer l'excédent de sel et séchez-le. Laissez-le ensuite sécher complètement dans une pièce ventilée avant de le faire fumer.

→ Le sel est non seulement un conservateur, mais il rehausse aussi le goût des aliments, car il compense la perte de liquide en concentrant davantage le goût. De plus, il forme une fine croûte sur l'aliment, de sorte que les arômes pénètrent plus lentement lors du processus de fumage, ce qui adoucit leur goût. (Exemples d'aliments à saler : filet de saumon, de cabillaud, foie d'oie ou de canard, ...)

→ La saumure consiste en un mélange de sel et d'eau. Pour la recette de base, comptez 2 mesures de sel pour 10 volumes d'eau. Il faut laisser les aliments baigner au moins 1h – maximum 3 h – avant de les faire fumer. Ici aussi, on peut ajouter des fines herbes ou des épices. Au bout de quelques heures, rincez puis séchez les aliments. Laissez-les ensuite sécher complètement dans une pièce aérée. (Exemples d'aliments à saumer : côtelettes de porc, poissons entiers : maquereau, hareng, ...)

→ Contrairement au salage et au saumurage, la marinade n'élimine pas le liquide du aliment et ne modifie donc pas sa durée de conservation. Le but de la marinade est avant tout de donner un goût particulier au aliment. Il en existe de

nombreuses : sucrées, salées, orientales, ... Laissez vos goûts guider votre choix. Plus vous maîtriserez le fumage de base, plus vous prendrez plaisir à composer vos propres marinades et à expérimenter les techniques de fumage.

Il n'existe qu'une seule règle d'or : plus le produit est savoureux par nature, moins il devra mariner. Il serait en effet dommage de masquer un bon goût de base. La marinade ne requérant pas une grande quantité de sel, il est inutile de rincer les aliments marinés. Il suffit de les essuyer et de les laisser sécher. (Exemples d'aliments à mariner : filet de porc, magret de canard, lapin, filet de tilapia, perche, ...).

Pourquoi sécher ?

Pour permettre au produit de respirer et à une fine croûte de se former afin de conserver le goût et le liquide. Mieux vaut choisir un endroit bien aéré, sec, frais et isolé de la lumière. Un frigo à 7°C est idéal. Ou, mieux encore, une cave non chauffée. Veillez toutefois à écarter les mouches et trouble-fête avec un morceau de gaze fine.

CUIRE ET GRILLER

On utilise de temps en temps le fumoir pour un fumage léger de l'aliment. Après fumage, il sera grillé ou saisi à la poêle afin d'acquérir une fine croûte croquante. En d'autres mots, une 'touche finale' pour obtenir un ensemble savoureux. Brièveté et légèreté sont ici les maîtres mots. Et si, en raison de sa taille, le produit n'est pas encore cuit de l'intérieur, on peut prolonger sa cuisson au barbecue ou au four. Contrairement à la viande, le poisson est cuit par simple fumage.

DU BOIS pour sublimer LE GOÛT

Les copeaux ou la sciure de bois dur permettent à la fumée de se dégager. Du fait de la présence de résine, les bois tendres sont déconseillés.

Chaque essence de bois dégage un arôme particulier lors de la combustion, ce qui procure un goût unique au produit à fumer. L'essence la plus indiquée pour chaque type de viande ou de poisson fait sans doute partie des secrets de cuisine les mieux gardés. Si vous visitez une fumerie ou que vous parlez avec un cuisinier qui pratique le fumage, vous remarquerez que les 'maîtres fumeurs' entourent leurs 'recettes au bois' de mystère. Mais quelle que soit l'essence choisie, pour éviter les goûts désagréables et nocifs pour la santé, il faut privilégier le bois naturel et non traité, à savoir exempt de peinture et de colle et sans agents imprégnants. L'aggloméré est exclu; les émondes de fruitiers, les ceps de vigne et autres bois durs sont plus qu'indiqués. Mais il y a plus simple : Demeyere propose des copeaux prêts à l'emploi à combiner à votre propre sélection d'épices et aromates.

SCHEMA

Le schéma à côté vous aidera dans votre choix, mais n'hésitez pas à faire vos propres expériences. Plus vous aurez d'expérience en la matière, mieux vous situerez vos goûts. Vous créerez ainsi peu à peu votre propre palette de goûts fumés et vous comprendrez pourquoi les maîtres fumeurs laissent planer tant de secrets. Songez à votre plaisir lorsqu' on viendra vous demander – en vain – votre recette !

BON À SAVOIR :

→ PLUS le bois est DUR, plus son ARÔME sera CORSÉ. Le bois tendre dégage vite trop de suie et se consume plus vite. Il faut aussi veiller à l'absence de résine dans les bois tendres, qui laisse souvent un arrière-goût amer. Évitez dès lors de recycler votre sapin après les fêtes !

→ Les espèces les plus utilisées sont le HÊTRE, le CHÊNE et le CERISIER, avec ou sans épices. Saule, aulne, noyer, pommier et essence exotiques donnent également de bons résultats.

→ Plus la sciure est FINE, plus vite le bois se consume et plus le fumage est rapide. Mieux vaut utiliser de la sciure, des copeaux ou des branches très fines.

→ Le bois est souvent la base mais les 'chutes' conviennent aussi. Si les mélanges d'essences offrent d'excellentes saveurs, les zestes de fruits séchés, ceps de vigne, pommes de pin, coquilles de noix, feuilles de thé et bien entendu les fines herbes et épices raviront les papilles.

→ **UTILISEZ LES COPEAUX AVEC PARCIMONIE.** Tout comme une température élevée maintenue trop longtemps, un excédent de bois peut entraîner trop de fumée et par conséquent un goût désagréable. Il est intéressant de conserver des notes de vos essais (durée, quantité, essence de bois, température, herbes ou épices éventuelles). Vous parviendrez ainsi rapidement à reconnaître vos préférences et les différents résultats.



- HÊTRE : un grand classique ; se prête bien au fumage à chaud de divers aliments
- FRUITIERS : idéaux pour les poissons gras (saumon, hareng, maquereau, ...) et pour les fruits
- CHÊNE ET AULNE : excellents pour le thon, les scampi et la volaille notamment
- OLMIER : donne un gout délicieux aux coquillages et crustacés, ainsi qu'au fromage
- NOYER (hickory): délicieux avec la viande de porc
- VIGNE OU POMMIER : un régal avec gibier, canard et viande rouge



1 FAITES CHAUFFER LA POËLE

Faites chauffer la poêle à feu vif. Si vous travaillez à l'intérieur, nous vous conseillons de le faire sous une hotte. Après 1 minute (30'' sur induction), faites le test des gouttes: versez quelques gouttes d'eau à l'aide d'une fourchette dans la poêle. Si elles forment directement de petites billes frémissantes, cela signifie que la température est la bonne.



2 COPEAUX

Diminuez alors l'intensité du feu de moitié et versez quelques copeaux ou de la sciure dans la casserole, éventuellement additionnés d'herbes ou d'épices. Selon le goût que vous souhaitez obtenir et la durée du fumage, utilisez 2 cuillers à café de bois (+/- 20 minutes, léger goût de fumé) ou 2 cuillers à soupe de bois (plus de 20 minutes, goût de fumé intense). En réduisant le feu, la sciure se consume pour dégager de la fumée.



3 FUMOIR

Déposez la chambre de fumage dans la poêle, sur la sciure. Il est doté de petits trous qui laissent passer la fumée sur le côté et sa partie supérieure est légèrement creuse pour récupérer le liquide et la graisse.



4 GRILLE

Placez la grille vapeur où les aliments seront disposés dans la sauteuse. Veillez à ce que les aliments à fumer ne soient pas trop gros pour limiter la durée du processus. Préférez 4 portions de 120 g à une de 500 g. Réduisez à nouveau l'intensité du feu au niveau le plus bas.



5 COUVERCLE

Ne travaillez pas trop rapidement ; la fumée doit avoir le temps de transmettre ses arômes. Ajoutez du bois si nécessaire. Tenez aussi compte de la structure de ce que vous fumez. À température plus élevée, l'aliment dégagera plus de graisse et deviendra ainsi plus sec. Moins la structure de l'aliment est ferme, moins la température maximale doit être élevée.



6 C'EST PRÊT !

La durée adéquate pour fumer un aliment à chaud est surtout question de choix personnel. Tout dépend en effet de votre goût pour les aliments aux arômes plus ou moins corsés et cuits.



7 x poisson

SAUMON FUMÉ

aux épinards, chips de pomme de terre,
sabayon à la bière d'abbaye

PRÉPARATION

Préparez la saumure en mélangeant les ingrédients et plongez-y le saumon, en veillant à ce qu'il soit bien recouvert de sel. Couvrez d'une feuille d'alu et laissez reposer une petite heure. Retirez l'excédent de sel et rincez brièvement le saumon à l'eau courante. Séchez-le à l'aide d'un essuie propre et laissez sécher complètement pendant 2 heures dans un endroit sec et aéré. Faites fumer le saumon environ 8 minutes dans votre fumoir Demeyere. (voir base p 12) Lavez les épinards. Faites fondre le beurre et plongez-y les épinards, ajoutez du sel, du poivre et de la noix de muscade selon votre goût. Délayez les jaunes d'œufs dans une sauteuse conique Demeyere, ajoutez l'équivalent de bière d'abbaye et une cuillère à soupe de vinaigre de Xeres et, sur le feu, fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Remuez la sauteuse conique et veillez à ce que les œufs ne cuisent pas. (Maintenez un feu doux et retirez de temps en temps la sauteuse du feu). Faites monter avec le beurre clarifié (hors du feu). Assaisonnez de sel marin et de poivre de Séchuan.

PRÉSENTATION

Présentez les épinards et le saumon fumé avec les chips. Arrosez d'une cuillère de sabayon mousseux à la bière d'abbaye.

Le poivre de Séchuan provient de Chine. Ces billes de poivre jaune rouge présentent un goût citronné et sont pour cette raison apparentés aux agrumes.

POUR 4 PERSONNES

- 500 g de saumon frais
- 400 g d'épinards
- sel, poivre et noix de muscade
- 50 g de beurre
- 1 sachet de chips au poivre noir

Pour la saumure :

- 200 g de gros sel marin
- 50 g de cassonade foncée
- le zeste d'un citron vert
- 10 baie de poivre blanc concassés
- 10 g de poivre de Séchuan

Pour le sabayon :

- 1 c à soupe de vinaigre de Xeres
- 4 jaunes d'œufs
- 1 dl de bière d'abbaye
- 100 g de beurre clarifié
- une pincée de sel marin et de poivre de Séchuan



FUMÉES GAMBAS

aux tomates confites et au pesto

PRÉPARATION

Épluchez les gambas et coupez le chorizo en tranches très fines.

Piquez-les en alternance sur les bâtonnets. Faites fumer les brochettes de gambas environ 6 minutes dans votre fumoir Demeyere (voir base p 12). Faites chauffer votre sauteuse conique Demeyere, faites-y suer la gousse d'ail hachée et les échalotes émincées et déglacez à l'huile d'olive.

Réduisez le feu de moitié et ajoutez les tomates cerises coupées en deux.

Laissez mijoter environ 3 minutes à feu doux et retirez du feu. Faites confire une dizaine de minutes sous couvercle fermé (la sauteuse conique conserve la température).

Préparez le pesto en mixant finement tous les ingrédients.

PRÉSENTATION

Garnissez les tomates confites d'un peu de pesto, surmontez d'une brochette de gambas-chorizo.

POUR 4 PERSONNES

- 8 gambas
- 12 rondelles de chorizo
- 4 bâtonnets

Pour le pesto

- 80 g de basilic
- 1 dl d'huile d'olive
- 60 g de parmesan
- 40 g de pignons de pin

Pour le confit de tomate

- 12 tomates cerises
- 2 échalotes
- 1 dl d'huile d'olive espagnole
- 2 gousses d'ail



FUMÉES LANGOUSTINES

risotto aux asperges vertes

PRÉPARATION

Épluchez les langoustines, éliminez le canal intestinal et réservez les têtes et carapaces. Pour le jus de langoustines : pelez l'oignon, lavez la tomate et coupez-les en gros quartiers. Faites les colorer brièvement dans 50 g de beurre puis ajoutez les carapaces et têtes. Laissez suer et flambez au cognac. Ajoutez le thym et le laurier et mouillez à l'eau. Laissez mijoter une vingtaine de minutes. Passez au chinois très fin, faites réduire encore une fois et montez au beurre froid tout en fouettant. Nettoyez et émincez les échalottes. Faites-les suer dans le beurre avec le riz rond et quelques brins de thym. Versez le bouillon au fur et à mesure de l'absorption, en mélangeant sans arrêt. Couvrez la casserole et laissez reposer une dizaine de minutes hors du feu. Parsemez de parmesan râpé et ajoutez un trait d'huile d'olive. Piquez les langoustines sur des cure-dents (afin qu'elles ne se recourbent pas). Faites-les fumer pendant environ 4 minutes dans votre fumoir Demeyere. Épluchez les asperges vertes et faites-les cuire al dente dans une grande quantité d'eau.

PRÉSENTATION

Dressez les asperges et les langoustines sur le risotto.
Arrosez de jus de langoustines.

POUR 4 PERSONNES

- 12 langoustines fraîches
- 1 oignon et 1 tomate
- 50 g de beurre + 100 g de beurre réfrigéré pour la sauce
- 5 cl de cognac
- thym et laurier
- 12 asperges vertes

Pour le risotto

- 100 g de riz pour risotto
- 2 échalotes
- 5 dl de bouillon de légumes
- 5 cl d'huile d'olive
- 40 g de parmesan râpé



FUMÉES

NOIX DE ST.-JACQUES

au guacamole

PRÉPARATION

Préparez la saumure en mélangeant tous les ingrédients et plongez-y les noix de St.-Jacques en veillant à ce qu'elles soient bien recouvertes de sel. Recouvrez d'une feuille d'alu et laissez reposer environ 20 minutes. Éliminez l'excédent de sel et rincez rapidement à l'eau courante. Séchez à l'aide d'un essuie propre et laissez ensuite bien sécher pendant une heure dans un endroit frais et aéré. Faites fumer les noix de St.-Jacques pendant environ 6 minutes. Prélevez et râpez le zeste du citron vert. Tranchez l'avocat, l'échalote et l'ail en dés de taille identique, arrosez-les de jus de citron vert et assaisonnez-les de poivre noir. Faites chauffer votre sauteuse conique Demeyere et portez le vin blanc à ébullition avec le fumet de poisson, ajoutez la crème et faites bouillir une nouvelle fois. Faites monter avec le beurre, rectifiez l'assaisonnement avec les épices et une pointe de moutarde.

PRÉSENTATION

Dressez sur chaque assiette 3 noix de St.-Jacques et des tranches de piments piquillo farcies de 'petits dés' de guacomole. Entourez d'un cordon de sauce au vin blanc et de zeste râpé de citron vert.

Les piments piquillo sont des piments pelés, nettoyés et grillés au feu de bois avant d'être plongés dans l'huile d'olive. Ils sont doux et se prêtent bien à la préparation de diverses tapas. Les piquillos sont présentés en boîte ou en bocal. On les trouve chez les épiciers spécialisés.

POUR 4 PERSONNES

- 12 noix de St.-Jacques
- 1 dl d'huile d'olive
- 4 piments piquillo

Pour le salage :

- 200 g de gros sel marin
- 100 g de sucre roux
- le zeste d'1 citron
- 10 baies de poivre noir concassés

Pour le guacamole :

- 1 avocat
- le jus d'1 citron vert
- 2 gousses d'ail
- 1 belle échalote
- poivre noir

Pour la sauce au beurre blanc :

- 2 dl de fumet de poisson
- 1 dl de vin blanc
- 1 dl de crème
- 100 g de beurre
- sel et poivre
- 1 c. à café de moutarde



FUMÉS HARENGS SAUMURÉS et salade caprese



PRÉPARATION

Faites chauffer l'eau et faites-y dissoudre le sel marin, laissez refroidir et placez-y les harengs en saumure. Laissez reposer 10 heures. Retirez les harengs de la saumure, rincez-les, levez-les en filets et enlevez la peau. Vous pouvez également demander au poissonnier de le faire ou vous pouvez préparer des harengs 'maatjes' que vous ne devez plus saumurer. Séchez les filets à l'aide d'un essuie-tout propre. Coupez les tomates et les boules de mozzarella en rondelles et disposez-les en alternance. Dressez la salade 'caprese' sur les filets de hareng et placez le tout dans votre fumoir Demeyere préchauffé. Faites fumer pendant environ 8 minutes.

PRÉSENTATION

Dressez les harengs à la caprese sur un plat, arrosez d'un trait d'huile d'olive et décorez avec quelques brins de thym.

POUR 4 PERSONNES

- 4 tomates roma (variété italienne) pelées
- 4 boules de mozzarella di buffala
- 2 harengs entiers ou 4 harengs 'maatjes' (harengs jeunes)
- thym frais
- 2 dl d'huile d'olive

Pour la saumure

- 50 cl d'eau
- 100 g de gros sel marin



FUMÉES

SARDINES ESPAGNOLES

au poivron rouge

POUR 4 PERSONNES

- 14 sardines moyennes sans arêtes et écaillées
- 8 piments piquillo
- sauge fraîche

POUR LA SAUMURE

- 200 g de gros sel marin
- 100 g de sucre roux
- le zeste d'1 citron
- 5 billes de coriandre concassées
- 5 baies de poivre noir concassés

PRÉPARATION

Préparez la saumure en mélangeant tous les ingrédients et plongez-y les sardines, en veillant à ce qu'elles soient bien enrobées de sel. Recouvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer environ 20 minutes. Éliminez l'excédent de sel et rincez les sardines à l'eau courante. Séchez-les à l'aide d'un essuie propre et laissez-les sécher complètement pendant une heure dans un endroit sec et aéré. Faites fumer les sardines pendant environ 5 minutes dans votre fumoir Demeyere. Coupez les poivrons en rondelles et ciselez les feuilles de sauge.

PRÉSENTATION

Enlevez la peau des sardines et dressez 7 filets à la fois. Décorez avec le poivron et la sauge fraîche.

TIP

Servez ce plat avec des pommes de terre bouillies et arrosez d'huile d'olive.



FUMÉS

FILETS DE SOLE

aux fèves et à l'aïoli

PRÉPARATION

Préparez la saumure en mélangeant tous les ingrédients et plongez-y les filets de sole, en veillant à ce qu'ils soient bien enrobés de sel. Recouvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer environ 20 minutes. Éliminez l'excédent de sel et rincez les filets à l'eau courante. Séchez-les à l'aide d'un essuie propre et laissez-les sécher complètement pendant une heure dans un endroit sec et aéré. Faites fumer les filets de sole environ 5 minutes dans votre fumoir Demeyere. Faites chauffer votre sauteuse conique Demeyere et versez-y l'huile d'olive et le bouillon de légumes. Réduisez le feu de moitié, ajoutez les fèves et quelques brins de thym citron. Laissez cuire une dizaine de minutes à feu doux. Préparez l'aïoli : pilez au mortier les gousses d'ail pelées avec le sel de mer et la cardamome. Ajoutez le jaune d'œuf et fouettez avec un petit trait d'huile d'olive. Ajoutez un peu de jus de citron vert.

PRÉSENTATION

Présentez les filets de sol sur un lit de salade de fèves. Arrosez d'aïoli.

SUGGESTION

Accompagnez ce plat de pain baguette.

POUR 4 PERSONNES

- 8 filets de sole (idéalement 3 par kg)

Pour la saumure :

- 200 g de gros sel marin
- 100 g de sucre roux
- le zeste d'1 orange
- 5 baies de poivre de Séchuan concassées

Pour les fèves confites :

- 400 g de fèves des marais
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 dl de bouillon de légumes
- thym citron frais

Pour l'aïoli :

- 2 gousses d'ails
- 1 dl d'huile d'olive espagnole
- 1 jaune d'œuf
- jus de citron vert
- sel marin et cardamome





5_x viande

FUMÉES

CÔTELETTES DE PORC

aux choux de Bruxelles et jambon Ganda

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients pour la saumure, portez à ébullition puis laissez refroidir. Disposez les côtelettes de porc dans la saumure et laissez reposer environ 2 heures. Rincez-les et séchez-les soigneusement. Laissez-les sécher complètement pendant environ 3 heures dans un endroit frais et aéré. Faites fumer les côtelettes pendant environ 15 minutes dans votre fumoir Demeyere. Colorez les côtelettes sans matière grasse dans votre crêpière Demeyere. À l'aide d'une cuiller parisienne, prélevez des boules de pommes de terre spécial frites épluchées. Faites-les cuire al dente avec les choux nettoyés. Colorez les boules de pommes de terre dans le beurre 'noisette'. Elles doivent rester croquantes. Réduisez le feu et ajoutez les choux et les pignons de pin ainsi que le jambon Ganda en fines lanières. Rectifiez l'assaisonnement. Faites chauffer le fond de veau avec les brins de thym et une pointe de moutarde.

PRÉSENTATION

Accompagnez les côtelettes de porc de boules de pommes de terre et de choux. Entourez d'un cordon de sauce.

POUR 4 PERSONNES

- 4 côtes de porc de 200 g chacune
- 4 pommes de terre spécial frites
- 400 g de choux de Bruxelles
- 100 g de beurre
- pignons de pin
- 4 tranches de jambon Ganda
- sel et poivre noir, noix de muscade
- 2 dl de fond de veau
- quelques brins de thym
- 1 c. à café de moutarde

Pour la saumure :

- 2 L d'eau
- 200 g de sel marin
- 10 baies de poivre blanc concassés
- thym frais
- 10 baies de genévrier



RÂBLES FUMÉS DE LIÈVRE

compote de pommes et de groseilles confites



PRÉPARATION

Préparez la saumure en mélangeant tous les ingrédients et plongez-y les râbles de lièvre, en veillant à ce qu'ils soient bien recouverts de sel. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer une vingtaine de minutes. Éliminez le sel des râbles et rincez-les à l'eau courante. Séchez-les à l'aide d'un essuie propre et laissez sécher complètement dans un endroit frais et aéré. Faites fumer les râbles de lièvre pendant environ 10 minutes. Pelez les pommes, éliminez-en le trognon et coupez-les en quartiers égaux. Faites chauffer votre sauteuse conique Demeyere et plongez-y les quartiers de pommes et les airelles. Mouillez à l'eau et au jus de citron. Ajoutez la cannelle et le romarin. Laissez cuire une demi-heure à feu doux.

PRÉSENTATION

Découpez les râbles de lièvre en fines tranches et dressez-les autour de la compote.

POUR 4 PERSONNES

- 4 râbles de lièvre

Pour le salage :

- 100 g de gros sel marin
- 1 pincée de cannelle
- 2 brins de romarin frais
- 100 g de sucre de canne
- 1 tige de céleri vert
- 50 g d'airelles

Pour la compote :

- 4 pommes Jonagold
- 100 g de groseilles
- 3 dl d'eau
- le jus d'1/2 citron
- une pointe de cannelle
- 2 brins de romarin



'à l'italienne' FILET DE PORC FUMÉ

PRÉPARATION

Dégraissez le filet de porc et découpez-le "en enveloppe".

Farcissez-le de sauge, de tomates séchées au soleil et de Taleggio.

Enroulez-le dans le jambon séché.

Entourez de film plastique et faites cuire à la vapeur une dizaine de minutes.

Retirez le film plastique et séchez. Laissez refroidir et sécher complètement pendant une heure dans un endroit frais et aéré.

Faites fumer la roulade pendant environ 10 minutes. Retournez-la après 5 minutes.

PRÉSENTATION

Découpez soigneusement la roulade en tranches égales. Dressez sur un plat et arrosez d'un trait d'huile d'olive.

Le Taleggio est un fromage crémeux à pâte molle originaire de la région de Bergame, dans les Alpes italiennes. Il est préparé au lait de vache et présente un goût légèrement acide.

POUR 4 PERSONNES

- 1 beau filet de porc de 400 g
- 200 g de Taleggio ou autre fromage à pâte molle
- sauge fraîche
- 8 tranches de jambon Ganda
- 16 tomates séchées au soleil
- 1 dl d'huile d'olive



FOIE GRAS FUMÉ

ratatouille de fruits

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients pour la saumure

Déposez-y le foie gras et laissez reposer une trentaine de minutes.

Éliminez l'excédent de sel et séchez soigneusement le foie.

Laissez-le sécher complètement pendant une heure dans un endroit frais et aéré.

Faites fumer le foie gras pendant environ 5 minutes.

Nettoyez tous les fruits et coupez-les en petits dés.

Versez-les dans une sauteuse Demeyere avec le miel, les brins de thym et le vinaigre balsamique. Portez à ébullition et retirez immédiatement du feu.

PRÉSENTATION

Dressez la ratatouille de fruits sur les assiettes et surmontez d'un morceau de foie gras fumé.

POUR 4 PERSONNES

- 4 morceaux de foie gras de 120 g

Pour la saumure :

- 50 g de miel
- 100 g de gros sel marin
- 50 g de sucre roux
- 5 g de poivre de Szechuan

Pour la ratatouille :

- 8 fraises
- 2 kiwis
- 1 mangue
- 1 dl de miel
- quelques brins de thym citron
- 3 cl de vinaigre balsamique



FUMÉS MAGRETS DE CANARD

injectés de miel,
fruits de la passion et jeunes carottes

PRÉPARATION

Faites chauffer tous les ingrédients pour la marinade.

Injectez-les à la seringue dans les magrets. Disposez les magrets dans un plat et arrosez-les du reste de la marinade. Couvrez d'un film et placez au réfrigérateur.

Laissez mariner environ 3 heures. Séchez les magrets dans un essuie propre, puis laissez-les sécher complètement dans un endroit frais et aéré. Faites fumer les magrets pendant environ 10 minutes. Nettoyez les carottes et plongez-les dans l'eau.

Ajoutez le sucre, le poivre, le sel, le beurre et le persil et faites-les cuire.

Faites griller les magrets à la poêle à griller Demeyere.

PRÉSENTATION

Dressez les carottes sur les assiettes.

Découpez les magrets en fines tranches et répartissez-les sur les assiettes.

Terminez par un trait de marinade et quelques tours de poivre noir.

POUR 4 PERSONNES

- 4 magrets de canard (de barbarie) dégraissés de 120 g chacun

Pour la marinade au miel :

- 2 dl de miel d'acacia
- 2 dl de jus de fruits de la passion
- 1 dl d'huile d'olive
- 5 g de sel marin, poivre noir moulu

Pour les carottes :

- 16 jeunes carottes
- 50 g de beurre
- 20 g de sucre semoule
- persil frais





3 x fruits & légumes

FUMÉS ANANAS

carpaccio de poulet élevé au grain,
sauce au chocolat

PRÉPARATION

Colorez les filets de poulet dans votre poêle Demeyere.

Faites fumer les filets dorés et les tranches d'ananas pendant environ 6 minutes dans votre fumoir Demeyere.

Faites fondre le chocolat avec le miel dans une sauteuse Demeyere.

PRÉSENTATION

Tracez 2 traits croisés de sauce au chocolat sur chaque assiette.

Disposez une tranche d'ananas au niveau du croisement de la sauce au chocolat.

Découpez les filets de poulet en tranches et disposez-les sur les assiettes.

SUGGESTION

La sauteuse conique Demeyere est l'alternative idéale au bain-marie traditionnel : fini la cuisson dans un récipient posé dans une casserole d'eau. Grâce à la répartition parfaite de la chaleur dans la sauteuse à 7 couches, vous pouvez travailler facilement les ingrédients les plus délicats.

POUR 4 PERSONNES

- 4 tranches d'ananas sans peau ni trognon
- poivre de Séchuan
- 4 filets de poulet au grain de 120 g chacun
- 50 g de beurre

Pour la sauce au chocolat :

- 100 g de chocolat amer (60% de cacao)
- 50 g de miel



FUMÉES ASPERGES

aux noix et au parmesan

PRÉPARATION

Pelez les asperges et faites-les cuire al dente dans un gros volume d'eau. Passez-les à l'eau froide, puis égouttez-les sur un essuie de cuisine sec. Badigeonnez les asperges d'huile de noix au pinceau de cuisine. Faites fumer les asperges pendant environ 6 minutes dans votre fumoir Demeyere. Mixez tous les ingrédients pour la vinaigrette.

PRÉSENTATION

Coupez les asperges en deux dans la longueur et disposez-les en rang. Parsemez-les de feuilles de basilic et arrosez avec la vinaigrette.

Décorez avec les copeaux de parmesan et les cerneaux de noix hachés.

POUR 4 PERSONNES

- 16 asperges blanches
- copeaux de parmesan
- 4 noix
- basilic frais
- poivre du moulin

Pour la vinaigrette :

- 1 dl d'huile de noix
- 1 dl de jus d'orange
- 5 cl de vinaigre de Xeres



FUMÉES POIRES

au fromage d'abbaye, espuma de crème brûlée

PRÉPARATION

Pelez les poires, coupez-les en deux dans la longueur et éliminez le trognon.

Parsemez-les du zeste de citron et roulez-les dans la cassonade. Laissez mariner pendant une demi-heure. Disposez une tranche de fromage de Chimay sur chaque poire. Faites fumer pendant environ 6 minutes. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme un ruban lorsque vous retirez le fouet. Portez la crème et le lait à ébullition et ajoutez les fèves de Tonka ou une gousse de vanille fendue en deux. Laissez infuser. Mélangez soigneusement avec le mélange sucre-jaunes d'œufs. Passez au chinois et laissez refroidir. Versez la crème brûlée dans un siphon à espuma et actionnez la pression ou battez aux fouets électriques jusqu'à ce que vous obteniez une masse mousseuse.

PRÉSENTATION

Présentez les poires fumées accompagnées de mousse ou d'espuma de crème brûlée.

POUR 4 PERSONNES

- 2 grosses poires
- 200 g de fromage d'abbaye
- 200 g de cassonade
- le zeste d'un citron vert

Pour la crème brûlée :

- 5 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 4 dl de crème à 40% de M.G.
- 4 dl de lait entier
- 4 fèves de Tonka ou 1 gousse de vanille

Le siphon est un appareil à chantilly classique permettant de réaliser des émulsions et mousses créatives, que l'on appelle 'espuma'. Cet ustensile comprend une capsule d'azote qui permet d'ajouter du gaz à la préparation, ce qui la rend mousseuse.





Auteur & Styliste culinaire →

Stefaan Daeninck est l'inspirateur du 'Culinaire Ateljee', une entreprise spécialisée dans le conseil et l'accompagnement culinaires. Tout en entretenant un dialogue étroit avec le client, il travaille les produits en mets surprenants et raffinés. À travers sa créativité et son 'flair' pour les tendances, il s'est assuré une bonne promotion et un lancement réussi sur le marché. Le portefeuille de Stefaan comprend également de nombreuses réussites dans le domaine de la création culinaire, du consulting et du développement de concept. Pour en savoir plus : www.culinaire-ateljee.be

Photos →

Sven Everaert

Info: www.sveneveraert.com

Mise en pages →

PROactivity, Sofie Bogaerts

Info: 0495/824 693 of sofiebogaerts@telenet.be

Pour en savoir plus →

www.demeyere.be

Editeur responsable →

Demeyere sa - Atealaan 63 - 2200 Herentals - Belgique- TEL: +32 14 285 210 - FAX: +32 14 285 222 - info@demeyere.be

Copyright 2007®→

Tous droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, mise en mémoire dans un système d'extraction ou transmise sous une forme quelconque par photocopie ou enregistrement, par un moyen électronique, mécanique ou par tout autre moyen sans l'autorisation écrite préalable de l'éditeur.

FUMMER

AVEC DEMEYERE

Ce qui était autrefois lié à un instinct de survie s'est aujourd'hui transformé en une délicieuse tranche d'art culinaire.

Grâce à la simplicité du processus, fumer des aliments est devenu populaire. D'autant qu'il s'agit d'un mode de préparation sain, puisqu'il ne nécessite ni huile ni matière grasse. Ses nombreuses possibilités vous permettent de créer le goût, le parfum et la couleur de votre choix.

Avec le fumoir de Demeyere et les recettes qui figurent dans cette bible des techniques de fumage, chacun peut désormais surprendre et régaler ses invités. Cet ouvrage contient en outre de nombreuses informations sur le fumage et s'attarde particulièrement sur la préparation des aliments (avant le fumage) et les applications possibles.

Toutes les recettes, élaborées par le cuisinier et food stylist Stefaan Daeninck, sont accompagnées de superbes photos de Sven Everaert et sont, la plupart du temps, détaillées étape par étape.

DW2663

