

**Maison****Boutique**Idées cadeaux -  
**Nouveau!**[Age sec Steak](#)[Charcuterie](#)[Salumi](#)[Outils & Jouets](#)[Commercial](#)[Tous les produits](#)[Voir le panier /  
Commander](#)**Regarder UMAI  
Dry®  
en action**[UMAI Dry® Vidéos](#)[Salumi Vidéos](#)[Charcuterie Vidéos](#)[Vidéos pédagogiques](#)[Avis Vidéos](#)[Nouveaux vidéos](#)**Recette Archives**[Recettes de viandes](#)[Charcuterie & Salumi](#)[Petits plats](#)[Sauces et éclisses](#)**Dans les Nouvelles**[Critiques et  
témoignages](#)[Recherches et études](#)**Aide & Comment  
est**[FAQ](#)[Création de la Bond](#)[Accueil Utilisation](#)[Utilisation  
commerciale](#)[Vacuum Sealer Infos](#)[Histoire du  
vieillessement à sec](#)**Forum****Blog****Bulletin****Contactez-Nous**Connectez-vous avec  
nous!

## Recette vedette

### Saumon "fumé à froid" à la Montréal

2-3 lb filet de Nice, saumon frais, la peau sur la fumée liquide, 5 ml par 500g de poisson pour la saumure. Paprika moulu douce pour la couleur.

**mélange Cure:**

- 500g de sucre Turbinado
- 500g de sel casher
- 20g Montréal assaisonnement (voir recette)
- 10g de poivre noir fraîchement moulu

Mélanger tout cela ensemble et conserver dans un sac Ziploc ou un bocal Mason.

**Méthode:**

Enlever les arêtes de filet de saumon, saupoudrer sur le paprika, le frotter dans la surface pour fournir couleur rouge profond. Placer le filet dans un sac ou un contenant refermable afin qu'il repose à plat. Vous pouvez couper en deux ou quatre parties, comme vous le souhaitez. Ajouter à pêcher 50% le poids des poissons dans un mélange de saumure et la quantité appropriée de la fumée liquide. Mélanger à la surface de la couche de poissons ainsi. Placez au réfrigérateur pendant 7 jours, et se tourner vers la guérison redistribuer chaque jour. Après sept jours, enlever les poissons et rincer légèrement sous l'eau froide. Pat sécher avec serviette en papier propre. Vide joint poisson dans UMAI Dry® de la taille appropriée. Réfrigérer pendant environ 12 jours. Trancher et servir.

**Montréal Assaisonnement**

- 2 c paprika
- 2 c de poivre noir concassé
- 2 cc de sel casher
- 1 cuillère à café d'ail granulé
- 1 cuillère à café de coriandre concassée
- 1 cuillère à café d'aneth
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge



Email Address