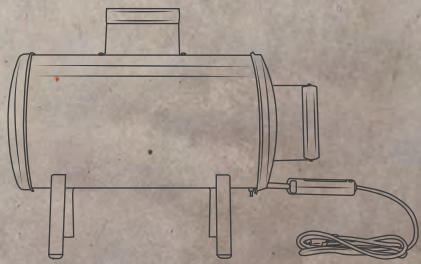
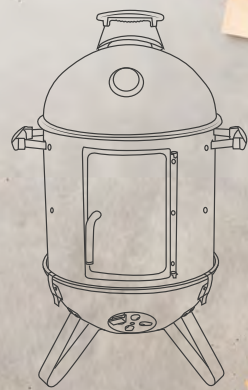
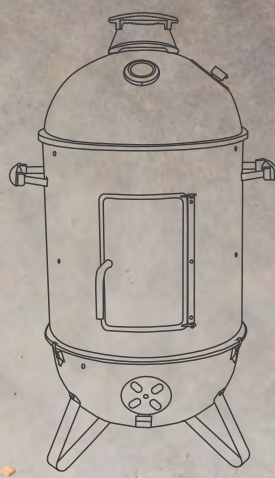


BARBECOOK

LE FUMAGE





BC-SMO-5060
set de 3 sortes de copeaux de bois
classique, whisky et vin rouge

Le goût du plaisir

Fumer les aliments est totalement à la mode. Que ce soit un morceau de viande ou de poisson, des légumes ou des fruits ou même des produits laitiers, tout est possible ! La seule chose dont vous avez besoin est le matériel de fumage approprié et... beaucoup de temps !

Après tout, fumer peut prendre des jours. Il faudra vous armer de patience, surtout pour le fumage à froid, mais croyez-nous : l'attente en vaut vraiment la peine. Attendez-vous à découvrir la saveur incomparable des plats fumés !

Prêt à vous lancer ?

| | |
|---|----|
| Gamme de fumoirs et accessoires de fumage | 4 |
| Gamme de bois de fumage | 6 |
| Le fumage à froid | 10 |
| Saumurage à sec & humide | 12 |
| Le fumage à chaud | 14 |
| Recettes | 18 |

Oskar

Oskar peut être utilisé en tant que fumoir et barbecue. Une arrivée d'air réglable, des grilles robustes et des crochets sont le secret de ce puissant appareil. Il vous permettra de fumer aussi bien à froid qu'à chaud, le goût fumé étant obtenu par l'ajout de poudre de fumage, de copeaux de fumage ou de morceaux de bois. Cet appareil est disponible en deux tailles différentes.



Otto

Otto est un fumoir électrique qui vous permettra de réaliser des plats fumés à chaud divins ! De plus, l'appareil est extrêmement simple d'utilisation : remplissez votre fumoir de copeaux de fumage humidifiés, placez votre préparation sur la grille, branchez la prise et il n'y a plus qu'à attendre.

Générateur de fumée froide

Si vous voulez fumer à froid, utilisez le générateur de fumée froide de Barbecue. Remplissez cet accessoire en forme de spirale avec la poudre de fumage de votre choix et placez-le dans le fumoir Oskar ou dans un barbecue avec couvercle. Le fumage à froid se fait à une température entre 20 et 25 °C. Il n'est donc pas nécessaire d'allumer l'appareil. Il suffit de placer une bougie chauffe-plat à l'extrémité du générateur pour permettre à la poudre de bois de se consumer.



Boite de fumage

Fumer à chaud avec un barbecue à gaz ? C'est possible ! Grâce à la boîte de fumage de Barbecuecook, vous pouvez donner à vos préparations une saveur incomparable. Vous remplissez la boîte perforée de copeaux de fumage imbibés d'eau, vous la placez dans l'espace prévu dans votre barbecue à gaz et le fumage peut commencer.



Copeaux de fumage

CHÊNE COGNAC

Goût fort - Idéal avec les viandes rouges et le gibier - BC-SMO-5033.

POMME

Goût sucré et doux - Idéal avec le poulet, le gibier et le poisson - BC-SMO-5000.

CITRON

Goût fruité et frais - Idéal avec la volaille, le porc et les légumes - BC-SMO-5005.

HICKORY

Forte saveur, généralement mélangé avec du chêne pour un équilibre parfait (1/3 de hickory et 2/3 de chêne) - Idéal avec la viande, la volaille et le porc - BC-SMO-5002.

CERISE

Goût légèrement sucré et fruité. Peut éventuellement être mélangé avec du chêne ou de la pomme - Idéal avec la viande, la volaille et le porc - BC-SMO-5004.

OLIVE

Goût épicé et terreux. Pour les fumeurs plus expérimentés. Peut éventuellement être mélangé avec du chêne ou du hickory - Idéal avec la volaille - BC-SMO-5003.

AULNE

Goût sucré et arôme musqué - Idéal avec la volaille, le porc et le poisson - BC-SMO-7434.

CHÊNE

Polyvalent, légèrement plus prononcé en goût, mais toujours assez doux. Peut éventuellement être mélangé avec d'autres variétés - Idéal avec la viande, la volaille, le poisson, les légumes et le fromage - BC-SMO-5001.

CHÊNE VIN ROUGE

Goût sucré et épicé - Idéal avec la viande rouge, le gibier, le porc et le poisson - BC-SMO-5032.

CHÊNE WHISKY:

Goût de chêne et de whisky - Idéal avec le bœuf, l'agneau, le porc, le poulet, les légumes et le fromage - BC-SMO-5031.



Poudre de fumage

HÊTRE

Un produit polyvalent, doux et plein de saveur avec une touche légèrement sucrée - Idéal avec la viande, la volaille, le poisson, les légumes et le fromage - BC-SMO-5007.

AULNE

Goût sucré et arôme musqué - Idéal avec la volaille, le porc et le poisson - BC-SMO-5008.

CHÊNE

Polyvalent, légèrement plus prononcé en goût, mais toujours assez doux. Peut éventuellement être mélangé avec d'autres variétés - Idéal avec la viande, la volaille, le poisson, les légumes et le fromage - BC-SMO-5040.

CHÊNE WHISKY

Goût de chêne et de whisky - Idéal avec le bœuf, l'agneau, le porc, le poulet, les légumes et le fromage - BC-SMO-5041.

CHÊNE VIN ROUGE

Goût sucré et épicé - Idéal avec la viande rouge, le gibier, le porc et le poisson - BC-SMO-5042.

OLIVE

Goût épicé et terreux. Pour les fumeurs plus expérimentés. Peut éventuellement être mélangé avec du chêne ou du hickory - Idéal avec la volaille - BC-SMO-5043.



Morceaux de bois



HÊTRE

Un produit polyvalent, doux et plein de saveur avec une touche légèrement sucrée - Idéal avec la viande, la volaille, le poisson, les légumes et le fromage - BC-SMO-5010.

CHÊNE

Polyvalent, légèrement plus prononcé en goût, mais toujours assez doux. Peut éventuellement être mélangé avec d'autres variétés - Idéal avec la viande, la volaille, le poisson, les légumes et le fromage - BC-SMO-5053.

CHÊNE COGNAC

Goût fort - Idéal avec les viandes rouges et le gibier - BC-SMO-5051.

CHÊNE WHISKY

Goût de chêne et de whisky - Idéal avec le bœuf, l'agneau, le porc, le poulet, les légumes et le fromage - BC-SMO-5050.

CHÊNE VIN ROUGE

Goût sucré et épicé - Idéal avec la viande rouge, le gibier, le porc et le poisson - BC-SMO-5009.

PÊCHE

Goût sucré et fruité - Idéal avec la volaille et le porc - BC-SMO-5052.

Planches de fumage

Pour une saveur fumée légère.
Idéal avec le saumon, les fruits de mer,
le bœuf et le porc.

BOIS DE CÈDRE

Set de 2 planches à fumer
BC-SMO-5011.

BOIS DE HÊTRE

Set de 2 planches à fumer
BC-SMO-5012.

BOIS D'AULNE

Set de 2 planches à fumer
BC-SMO-5013.



Le fumage à froid

Le fumage à froid se fait avec le fumoir Oskar ou avec n'importe quel barbecue qui a un couvercle. Avec le fumage à froid, votre préparation est fumée mais pas cuite. Cela se fait à basse température, **entre 20 et 25 °C**. Vous n'avez donc pas besoin d'allumer votre fumoir ou votre barbecue au charbon de bois.

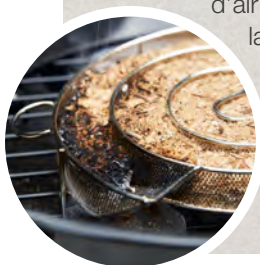
Pour cette méthode, vous utilisez le **générateur de fumée froide de Barbecue** (BC-SMO-5021) que vous remplissez de **poudre de fumage** et que vous laissez brûler doucement à l'aide d'une bougie à l'intérieur de votre fumoir. Vous soufflez doucement la flamme dès que la poudre de fumage commence à se colorer. La fumée doit être fine et de couleur bleuâtre. Placez ensuite les ingrédients sur la grille ou accrochez-les aux crochets de votre fumoir. Suivez les temps indiqués dans votre recette, mais tenez également compte de votre propre préférence quant à l'intensité du goût fumé.

Le fumage à froid dure au moins 2 heures. Alors n'essayez pas de sortir votre préparation plus tôt. La patience est une vertu !

Trucs & astuces

- Vérifiez régulièrement si la poudre de bois est toujours en train de couvrir. Si ce n'est pas le cas, rallumez-la à l'aide d'un long briquet ou d'un allume-gaz.

- Il est important qu'il y ait suffisamment d'air qui circule entre la poudre de bois. Ne tassez jamais la poudre trop fort et ne secouez pas le générateur pendant le remplissage.



LE FUMAGE À FROID

Le fumage à chaud peut se faire pratiquement toujours et partout ! Mais fumer à froid est une autre histoire.

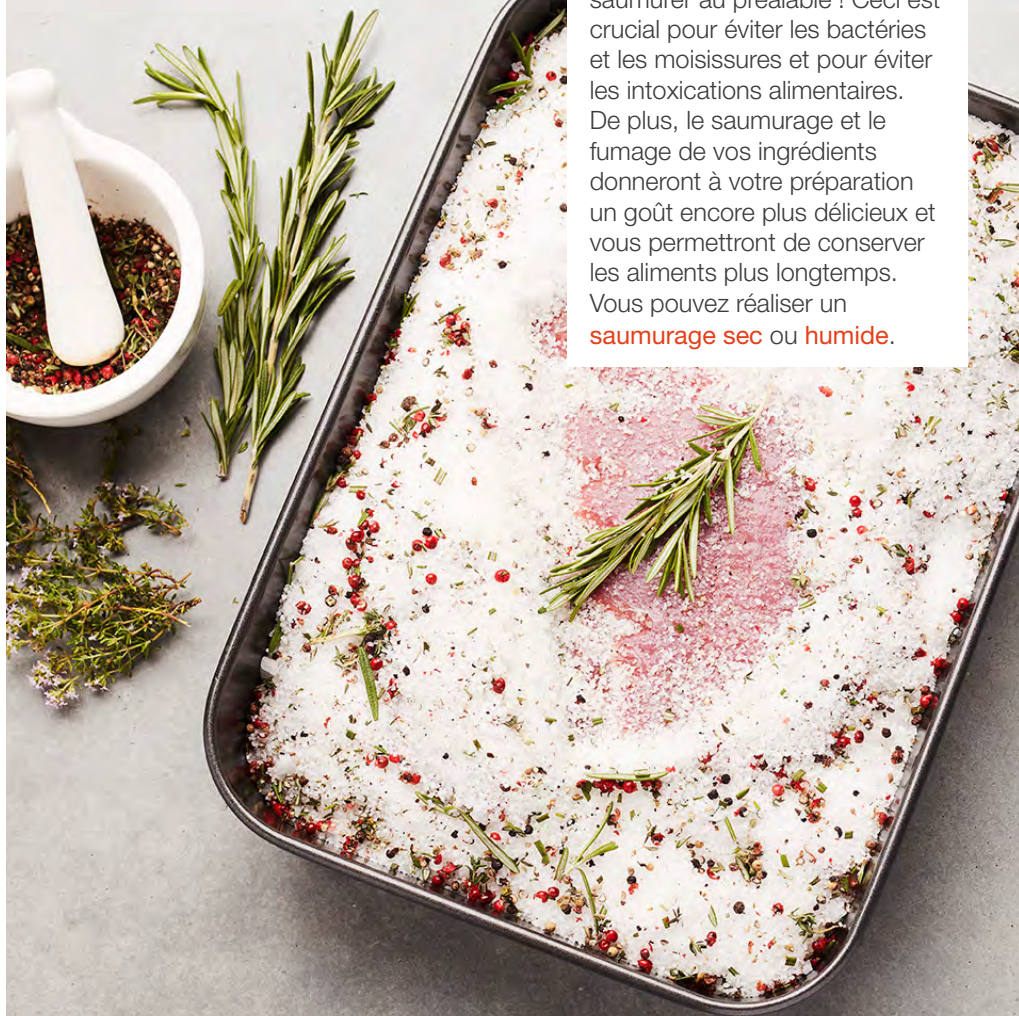


Nous vous conseillons de ne pas le faire pendant les fortes chaleurs de l'été. Il sera extrêmement difficile de rester en dessous des 25°C recommandés avec votre fumoir dans ces conditions météorologiques.



Saumurage au préalable?

Important : envisagez-vous de fumer à froid de la viande ou du poisson ? N'oubliez pas de les saumer au préalable ! Ceci est crucial pour éviter les bactéries et les moisissures et pour éviter les intoxications alimentaires. De plus, le saumurage et le fumage de vos ingrédients donneront à votre préparation un goût encore plus délicieux et vous permettront de conserver les aliments plus longtemps. Vous pouvez réaliser un **saumurage sec** ou **humide**.



Les produits laitiers sont également parfaits pour le fumage à froid. Pensez aux fromages à pâte dure, aux œufs durs ou au lait. Le saumurage peut être omis ici.

Saumurage à sec

Le saumurage à sec des ingrédients provoque la solidification des protéines. En fumant, vous extrayez l'humidité du produit brut et inhibez ainsi la croissance bactérienne. Cela garantit une durée de conservation plus longue.

Comment ça marche ? Le saumurage à sec se fait avec du sel de mer, éventuellement complété par des herbes broyées telles que le romarin, le thym et les grains de poivre. Soyez créatif et cherchez vous-même la combinaison parfaite. Enveloppez ensuite complètement votre préparation avec le mélange de saumure et placez-la au réfrigérateur.



Après ± 12 heures, sortez votre morceau de poisson ou de viande en saumure et rincez-le abondamment. Ensuite, séchez la pièce et placez-la à nouveau au réfrigérateur pendant ± 12 heures. Le fumage peut commencer. Cela prend environ 2 à 10 heures, selon l'intensité du goût fumé que vous souhaitez donner à la préparation. Attention, tout cela doit être fait entre une température de 20 et 25 °C.

Saumurage humide

Lors du saumurage humide, les protéines ne coagulent pas. Votre préparation restera juteuse.

Comment ça marche ? Mélangez 1 litre d'eau avec 80 grammes de sel marin (ou 60 grammes de sel marin et 20 grammes de sucre de canne) et ajoutez quelques herbes si nécessaire. Plongez votre préparation dans ce mélange et placez-la au réfrigérateur pendant ± 12 heures. Retirez ensuite vos ingrédients du mélange de saumure et tapotez-les pour les assécher (sans rincer !).



Placez les aliments au réfrigérateur pendant 12 heures supplémentaires, en les tapotant de temps en temps. Ensuite, placez les aliments dans le fumoir/barbecue pendant 2 à 10 heures, selon l'intensité du goût fumé que vous souhaitez donner à la préparation. Attention, tout cela doit être fait entre une température de 20 et 25 °C.

Last but not least: laissez reposer votre préparation au réfrigérateur pendant un certain temps après le fumage. Cela permettra à la fumée de se répartir dans tout le produit. Si vous mettez les ingrédients sous vide, il faut le faire pendant 24 heures. Si vous choisissez de ne pas mettre la préparation sous vide, laissez-la reposer pendant 48 heures. Pour cette dernière option, gardez à l'esprit que votre réfrigérateur sentira la fumée.

Le fumage à chaud

Le fumage à chaud est, comme son nom l'indique, effectué à une température plus élevée. Avec cette méthode, contrairement au fumage à froid, vous devez allumer votre fumoir ou votre barbecue avec du charbon de bois.

La température ne peut toutefois pas dépasser la limite de **70 à 75 °C**. L'arôme de fumée est obtenu par l'ajout de bois de fumage. Barbecue propose différents goûts de copeaux de fumage et de morceaux de bois. En fumant à chaud les ingrédients, ils cuisent et sont imprégnés d'une saveur fumée divine, d'une pierre deux coups ! Lors du fumage à chaud, le saumurage est facultatif. C'est cependant un moyen idéal de donner encore plus de saveur à vos plats. Pour cette technique de fumage également, vous devez laisser reposer vos ingrédients dans un mélange de saumure composé de sel et d'herbes pendant 12 heures au réfrigérateur, puis les laisser sécher pendant 12 heures.

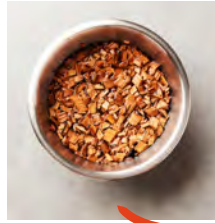


Température trop élevée ?

Placez le couvercle sur votre appareil et fermez l'arrivée d'air. Verser de l'eau froide ou quelques glaçons dans la cuve peut aussi faire des merveilles !

Température trop basse ?

Ouvrez l'arrivée d'air ou ajoutez du charbon de bois.



Comment fonctionne le fumage à chaud ?

Tout d'abord, choisissez les copeaux de fumage ou les morceaux de bois appropriés et faites-les tremper dans de l'eau pendant au moins une heure. La règle de base est la suivante : utilisez une poignée de copeaux par quart d'heure de temps de fumage. Allumez ensuite le fumoir Oskar ou votre barbecue au charbon de bois avec quelques allume-feux en laine de bois et du charbon de bois de qualité. Amenez à une température de ± 70 °C. Une fois à température, il est temps d'ajouter le bois de fumage.

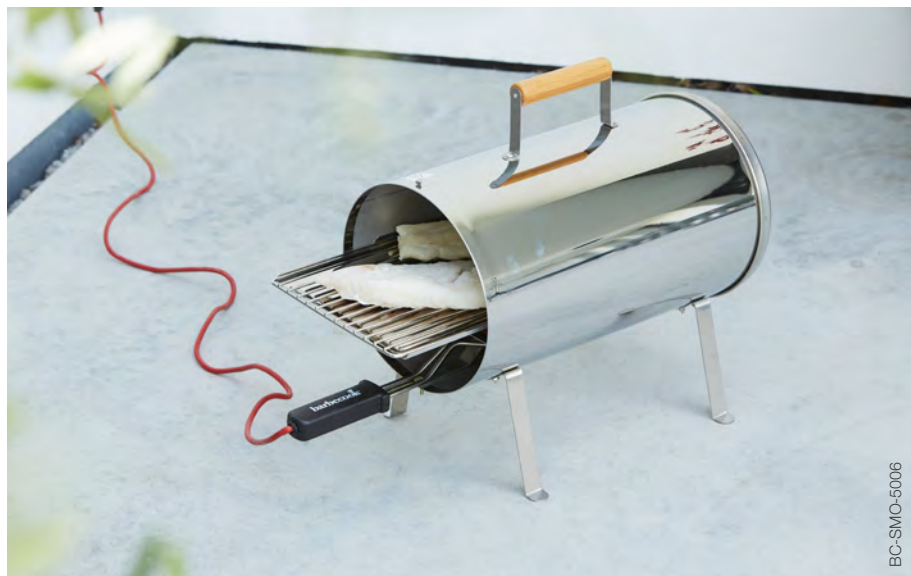
Vous utilisez des copeaux de fumage ?

Enveloppez-les dans du papier d'aluminium, percez quelques trous et placez-les sur votre charbon de bois. **Utilisez-vous des morceaux de bois ?** Saupoudrez-les directement sur votre charbon de bois. L'Oskar dispose également d'une cuve qui peut être remplie de liquide tel que de l'eau, du bouillon, du vin et éventuellement

des herbes. De cette façon, des vapeurs seront produites pendant le fumage, ce qui maintiendra le juteux des aliments et leur donnera encore plus de saveur. Le liquide assure également une meilleure circulation de la fumée dans l'appareil. Si vous décidez de ne pas remplir cette cuve pendant votre session de fumage, il est tout de même recommandé de la laisser en place pour un meilleur contrôle de la chaleur dans votre fumoir. Après avoir effectué les étapes précédentes, les ingrédients peuvent être placés sur la grille ou peuvent être accrochés aux crochets (Oskar).

Suivez toujours les instructions de votre recette pour connaître la durée de fumage recommandée. Une fois le fumage terminé, il n'est pas nécessaire de laisser reposer votre préparation au réfrigérateur comme c'est le cas avec le fumage à froid ; vous pouvez immédiatement déguster votre délicieux plat fumé !

Le fumoir électrique Otto est également l'allié idéal pour le fumage à chaud !



BC-SMO-5006

Comment ça marche ? Remplissez le plateau inférieur de l'Otto de copeaux de fumage trempés dans l'eau, placez votre préparation sur la grille et glissez-la dans votre fumoir, en même temps que le tiroir récupérateur de graisse. Fermez le couvercle, branchez la prise et fumez !

Temps de fumage OTTO :

| | 0,5 kg | 1 kg | 1,5 kg |
|-----------------------------|------------|------------|------------|
| Poisson | 15-25 min. | 25-35 min. | 35-60 min. |
| Crustacés et coquillages | 10-15 min. | 25-30 min. | 30-35 min. |
| Volaille | 40-45 min. | 50-55 min. | 60-65 min. |
| Porc | 30-35 min. | 40-45 min. | 50-55 min. |
| Boeuf | 20-25 min. | 40-45 min. | 50-55 min. |
| Agneau | 30-35 min. | 40-45 min. | 50-55 min. |
| Légumes | 20 min. | | |
| Pommes de terre | 40 min. | | |
| Epis de maïs | 60 min. | | |

Veillez toujours à ce que vos copeaux de bois **ne soient pas complètement trempés**. Des copeaux trop mouillés produiront de la vapeur au lieu de fumer.

Saviez-vous que vous pouvez également fumer à chaud avec un barbecue à gaz Barbecue ?

Pour ce faire, vous utilisez **une boîte de fumage** : une boîte métallique rectangulaire avec un couvercle perforé. Vous remplissez cette boîte de copeaux de fumage imprégnés d'eau et la placez dans la zone désignée de votre barbecue à gaz. En raison de la chaleur de votre barbecue, le bois dans **la boîte du fumoir**

commencera à brûler après environ **10 à 20 minutes** et de la fumée se dégagera. Cette fumée s'échappe par les trous de la boîte et se répand dans le barbecue. La fumée est ensuite lentement absorbée par les différents ingrédients sur le grill. Hautement recommandé !



Il existe aussi ce que l'on appelle **les planches de fumage en bois**.

Cela peut paraître étrange de placer une planche de bois sur le barbecue, mais c'est à tester absolument ! Barbecue en propose

3 types différents : en bois de cèdre, en bois de hêtre et en bois d'aulne.

Avant d'utiliser une telle planche, vous devez la laisser tremper dans l'eau pendant un certain temps. Si nécessaire, placez un objet lourd sur la planche à fumer pour qu'elle reste immergée. Ensuite, le vrai travail peut commencer : tout d'abord, placez la planche à fumer brièvement au-dessus d'une zone de chaleur directe de votre barbecue. Lorsque le fond noircit et que vous voyez de la fumée, retournez la planche à fumer. Vous y déposez ensuite la préparation et placez la planche au-dessus d'une zone de chaleur indirecte du barbecue. Que le fumage commence !

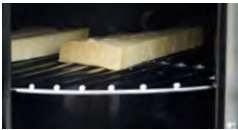


// Plateau apéritif fumé à froid

Ingrédients

Quelques saucisses séchées

Quelques morceaux de fromage à pâte dure



Préparation

1. Remplissez le **générateur de fumée froide** avec la **poudre de fumage de hêtre**.
2. Mettez la bougie à l'extrémité du générateur. Lorsque la poudre au-dessus de la bougie commence à fumer, éteignez la bougie et retirez-la.
3. Mettez délicatement le générateur dans le **fumoir Oskar**.
4. Mettez les saucisses séchées et les fromages sur le grill et fermez le couvercle. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace entre les différents ingrédients.
5. Vérifiez régulièrement la température. Elle ne doit pas dépasser 25 °C.
6. Retirez les saucisses et le fromage du fumoir après 2 heures.
7. Coupez-les en morceaux et servez-les sur une belle planche d'apéritif.
8. Si vous le souhaitez, ajoutez quelques noix, des herbes fraîches et des tomates cerise en grappe. Bon appétit !

// Œufs fumés à froid

Ingrédients

Œufs frais - mayonnaise - pain toast - poivre - herbes fraîches du jardin - gros sel marin

Préparation

1. Faites bouillir les œufs pendant 10 minutes.
2. Ensuite, pelez les œufs et séchez-les en les tapotant. Il est important qu'ils soient secs afin qu'ils puissent bien absorber le goût fumé.
3. Remplissez le **générateur de fumée froide** avec la **poudre de fumage de hêtre**.
4. Mettez la bougie à l'extrémité du générateur. Lorsque la poudre au-dessus de la bougie commence à fumer, éteignez la bougie et retirez-la.
5. Mettez délicatement le générateur dans le **fumoir Oskar**.
6. Mettez les œufs sur la grille supérieure et fermez le couvercle. Assurez-vous que les œufs ne se touchent pas.
7. Ouvrez l'arrivée d'air en bas et en haut de l'Oskar, afin de permettre une bonne circulation de l'air.
8. Vérifiez régulièrement la température. Elle ne doit pas dépasser 25 °C.
9. Faites fumer les œufs pendant 15 à 30 minutes jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur jaune-brun.
10. Écrasez les œufs et mélangez-les avec un peu de mayonnaise et des herbes fraîches. Epicez-les avec du poivre et du gros sel marin.
11. Servez la salade d'œufs sur des toasts croustillants. Vraiment délicieux-œuf !



// Sandwich à la poitrine de porc fumée à froid

Ingrédients

Pour la poitrine de porc :

700 g de poitrine de porc
3 cuillères à soupe de cassonade
3 à 5 kg de gros sel marin
1 cuillère de café de poudre chili
1 cuillère de café de poivre noir
1 cuillère à café de graines de coriandre
1 cuillère à soupe de poudre de paprika
1 cuillère à café de poudre d'ail
Quelques cuillères de poivre en grains mélangé
Quelques brins de thym frais

Pour les cornichons marinés :

4 gros cornichons
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 cuillères à soupe de vinaigre de riz

Pour la sauce à l'ail :

200 ml de yaourt entier
3 cuillères à soupe de mayonnaise
2 gousses d'ail

Pour la touche finale :

3 poivrons doux pointus
Quelques feuilles de salade
Quelques brins de coriandre fraîche
Quelques brins de menthe fraîche
2 grands pains turcs ou plusieurs petits pains turcs
Pignons de pin
Sauce épicée

Préparation

1. Écrasez toutes les herbes dans un mortier pour en faire une poudre.
2. À l'aide d'un couteau aiguisé, tracez un losange dans la couche de graisse de la poitrine de porc. Allez à environ 0,5 à 1 cm de profondeur, mais faites attention à ne pas toucher la chair elle-même.
3. Frottez complètement la poitrine de porc avec le mélange de saumure et mettez-la dans un bol. Mélangez le sucre avec le gros sel marin et assurez-vous que la poitrine de porc en est complètement recouverte. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer 24 heures au réfrigérateur.
4. Après 24 heures, retirez votre morceau de viande du réfrigérateur. Rincez-le soigneusement et séchez-le en le tapotant.
5. Remplissez **le générateur de fumée froide** avec **la poudre de fumage whisky**.
6. Mettez la bougie à l'extrémité du générateur. Lorsque la poudre au-dessus de la bougie commence à fumer, éteignez la bougie et retirez-la.

7. Mettez délicatement le générateur dans **le fumeur Oskar**.
8. Remplissez le bol à bouillon d'eau ou de bouillon.
9. Mettez la poitrine de porc sur la grille supérieure, fermez le couvercle et laissez cuire pendant 6 à 8 heures.
10. Vérifiez régulièrement la température. Elle ne doit pas dépasser 25 °C.
11. Vérifiez régulièrement si la poudre de fumage fume encore. Sinon, rallumez-la avec un allume-gaz ou un briquet.
12. Après 6 à 8 heures, la poitrine de porc peut être retirée du fumeur.
13. Laissez la poitrine de porc reposer au réfrigérateur pendant au moins 24 heures (si vous la conservez sous vide) ou 48 heures (si ce n'est pas le cas). De cette façon, la fumée peut se répandre de manière optimale dans toute la poitrine de porc.
14. Ensuite, allumez **le Barbecue Loewy**. Attendez que le charbon de bois devienne blanc et faites cuire la poitrine de porc pendant quelques minutes. Vous obtiendrez ainsi une délicieuse croûte croustillante.
15. Écrasez l'ail et hachez-la finement. Pour la sauce à l'ail, mélangez le yaourt, la mayonnaise et l'ail écrasé et assaisonnez avec du sel et du poivre.
16. Ensuite, préparez la mayonnaise à la coriandre et à la menthe. Coupez finement les herbes et mélangez-les avec la mayonnaise.
17. Coupez les cornichons en fines tranches et faites-les mariner dans le mélange de vinaigre de riz, d'huile d'olive, de poivre et de sel.
18. Faites griller quelques pignons dans une poêle sans matière grasse et réchauffez les petits pains turcs si vous le souhaitez.
19. Coupez les pains turcs en deux et remplissez-les de morceaux de poitrine de porc, de laitue, de cornichons, de sauce à l'ail, de mayonnaise à la coriandre et à la menthe et de pignons de pin grillés.



// Saumon fumé à froid au whisky



Ingrédients

Un grand filet de saumon frais
Mix de poivre en grains
Baies de genièvre séchées
Herbes fraîches (romarin, thym, aneth)
Quelques tranches d'orange
Gros sel
Sucre de canne
Whisky tourbé

Préparation

1. Écrasez une poignée de grains de poivre, de baies de genièvre et d'herbes fraîches dans un mortier.
2. Frottez le filet de saumon avec un peu de whisky tourbé et terminez avec les épices concassées.
3. Mélangez 1 litre d'eau avec 60 grammes de gros sel marin et 20 grammes de sucre de canne.
4. Mettez le saumon dans un plat et trempez-le dans le mélange. Ajoutez quelques tranches d'orange et des épices supplémentaires. Couvrez le plat d'une feuille d'aluminium et mettez-le au réfrigérateur pendant 12 heures. Nous vous recommandons de remuer régulièrement la saumure afin que les épices ne tombent pas toutes dans le fond.
5. Après 12 heures, sortez le saumon du réfrigérateur et séchez-le en le tapotant. Remettez le saumon au réfrigérateur (sans couvercle) pendant 12 heures supplémentaires pour qu'il sèche.
6. Remplissez le **générateur de fumée froide** avec la **poudre de fumage vin rouge**.
7. Placez la bougie à l'extrémité du générateur de fumée froide. Lorsque la poudre au-dessus de la bougie commence à fumer, éteignez la bougie et retirez-la.
8. Mettez délicatement le générateur dans le **fumoir Oskar**.
9. Mettez le filet de saumon sur la grille supérieure et fermez le couvercle.
10. Vérifiez régulièrement la température. Elle ne doit pas dépasser 25 °C.
11. Après 7 à 8 heures, le saumon peut être retiré du fumoir.
12. Laissez le saumon reposer au réfrigérateur pendant au moins 24 heures (si vous le conservez sous vide) ou 48 heures. De cette façon, la fumée peut se répandre de manière optimale dans tout le saumon.
13. Sortez le saumon du réfrigérateur et coupez-le en petits cubes ou en fines tranches. Un délice en apéritif, avec une salade, des pâtes ou sur un sandwich. Bon appétit !



// Parmesan fumé à froid

Ingrédients

1 pointe de parmesan

Préparation

1. Remplissez le **générateur de fumée froide** avec le **la poudre de fumage de chêne**.
2. Mettez la bougie à l'extrémité du générateur. Lorsque la poudre au-dessus de la bougie commence à fumer, éteignez la bougie et retirez-la.
3. Mettez délicatement le générateur dans le **fumoir Oskar**.
4. Mettez la pointe de parmesan sur le gril et fermez le couvercle.
5. Vérifiez régulièrement la température. Elle ne doit pas dépasser 25 °C.
6. Retirez le fromage du fumoir après 2 heures.
7. Émiettez le fromage ou coupez-le en morceaux et mélangez-le dans une salade ou servez-le à l'apéritif.
8. C'est fait ! Fumer du parmesan est simple comme bonjour !

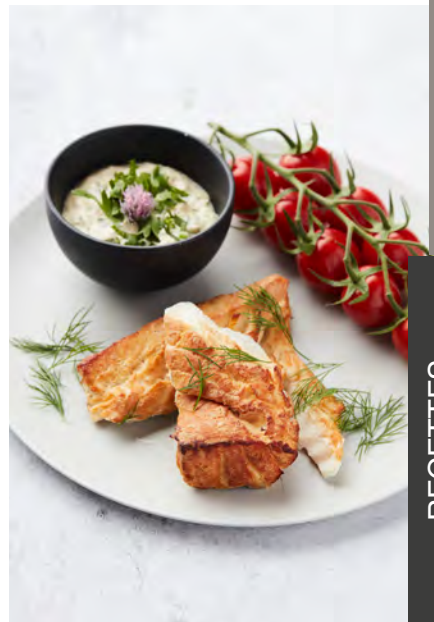
// Cabillaud fumé à chaud

Ingrédients

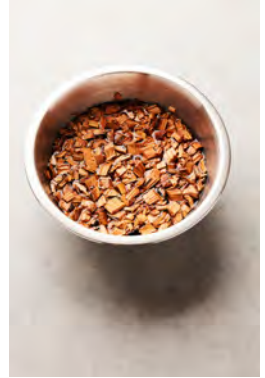
4 filets de cabillaud - tomates en grappe - sauce tartare - aneth poivre - gros sel marin

Préparation

1. Nous utilisons **des copeaux de fumage olive** dans cette recette. Cela donnera une délicieuse touche méditerranéenne à la préparation. Faites-les tremper dans l'eau pendant au moins 1 heure.
2. Assaisonnez les filets de cabillaud avec du poivre, du gros sel marin et de l'aneth.
3. Branchez le **Otto** et répartissez les copeaux de fumage trempés sur la plaque inférieure.
4. Mettez le cabillaud sur le gril et fermez le couvercle. Laissez ensuite le poisson fumer dans l'Otto pendant 25 à 30 minutes.
5. Retirez le cabillaud du fumoir et servez-le avec la sauce tartare, de l'aneth frais et quelques tomates en grappe.



// Scampis fumés à chaud à la citronnelle



Ingrédients

24 gros scampis

24 brins de citronnelle

Pour la marinade :

2 cm de gingembre fraîchement râpé

1 bouquet de feuilles de coriandre, haché finement

1 piment rouge, dénoyauté et haché finement

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

4 cuillères à soupe de jus de citron vert

1 cuillère à soupe d'huile de sésame

1 cuillère à soupe de sauce soja

1 gousse d'ail, hachée finement

1 cuillère à soupe de sirop d'érable

5 cuillères à soupe de gros sel marin



Préparation

1. Mélangez tous les ingrédients de la marinade. Ensuite, versez-la dans un sac de congélation en plastique.
2. Écrasez légèrement les branches de citronnelle et piquez-y les scampis crus. Mettez-les dans le sac de marinade et mettez-les au réfrigérateur pendant 2 heures.
3. Nous utilisons **des copeaux de fumage hickory** dans cette recette. Ceux-ci donnent une saveur épicée et intense aux aliments. Faites tremper les copeaux dans l'eau pendant au moins une heure.
4. Allumez le **fumoir Oskar** avec quelques allume-feux et du charbon de bois de haute qualité. Amenez à une température de ± 70 °C.
5. Mettez les copeaux de fumage égouttés dans une feuille d'aluminium, faites-en un paquet et piquez-y quelques trous. Ensuite, mettez-le sur les charbons ardents.
6. Retirez maintenant les scampis de la marinade et placez-les sur le grill. Laissez le fumoir faire son travail.
7. Une fois que les scampis ont une belle couleur et sont cuites, vous pouvez les retirer du grill.
8. Bon appétit !

// Risotto au céleri-rave fumé à chaud

Ingrédients

300 g de riz pour risotto
 ½ de céleri-rave
 4 cuillères à soupe de noisettes
 1 échalote
 1 gousse d'ail
 1 litre de bouillon de poule
 2 cuillères à soupe de crème aigre
 50 g de parmesan
 Persil ou basilic
 1 citron
 10 fines tranches de lard
 200 g de champignons des bois
 1 trait de vin blanc
 Huile d'olive
 Poivre
 Sel



Conseil

Utilisez suffisamment d'épices.
 Ce n'est pas parce que vous allez
 fumer vos préparations que vous
 ne devez pas les assaisonner.

Préparation

1. Nous utilisons **des copeaux de fumage à la pomme** dans cette recette. Au préalable, faites les tremper dans l'eau pendant une heure.
2. Coupez le céleri-rave en morceaux.
3. Égouttez les copeaux de fumage et placez-les dans la partie inférieure du **fumoir Otto**. Placez les morceaux de céleri-rave sur la grille et laissez-les fumer pendant 25 à 30 minutes.
4. Préparez le bouillon de poulet et gardez-le au chaud.
5. Retirez le céleri-rave du fumoir Otto. Coupez en petits morceaux et hachez finement.
6. Hachez finement l'ail et l'oignon et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive.
7. Ajoutez le riz à risotto. Remuez jusqu'à ce que le riz soit vitreux. Déglacez avec du vin blanc et laissez le vin s'évaporer presque entièrement.
8. Ajoutez le céleri-rave.
9. Versez le bouillon cuillère par cuillère, en remuant fréquemment. Quand il est presque absorbé, ajoutez un peu plus de bouillon. Répétez l'opération jusqu'à ce que le riz soit al dente.
10. Pendant ce temps, faites frire les champignons dans un peu d'huile d'olive et faites griller les noisettes dans une poêle à sec.
11. Faites également frire le lard dans une poêle sans matière grasse. Egouttez sur du papier absorbant et émiettez.
12. Le risotto est-il prêt ? Ajoutez alors les champignons, la crème fraîche, le fromage râpé et le zeste d'un citron lavé. Assaisonnez bien avec du sel et du poivre.
13. Terminez avec les herbes fraîches hachées, encore un peu de poivre noir, les noisettes et le bacon. Décorez avec des copeaux de parmesan.
14. Un plat réconfortant et bon pour le moral !

// Saumon sur une planche de fumage

Ingrédients

1 grand filet de saumon

Citron

Pour la marinade :

Une poignée de poivre rose

4 cuillères à soupe de miel

2 anis étoilés

1 cuillère à soupe de poudre de paprika

1 cuillère à café de sel marin

1 cuillère à soupe de moutarde



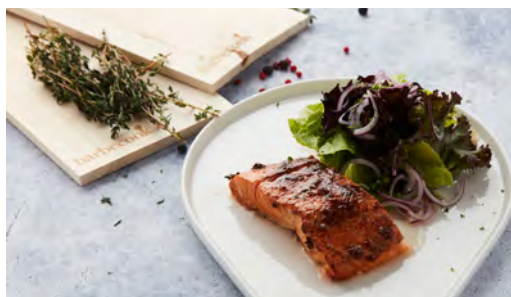
Préparation

1. Nous utilisons **une planche à fumer en cèdre** pour préparer le saumon. Faites-la tremper dans l'eau pendant au moins 1 heure.
2. Pendant ce temps, mélangez les ingrédients de la marinade.
3. Badigeonnez généreusement le morceau de saumon de la marinade et laissez-le reposer pendant au moins 30 minutes.
4. Coupez le citron en tranches.
5. Allumez le **Barbecuec Edson** en utilisant une cheminée d'allumage.
6. Une fois que le barbecue est prêt, placez brièvement la planche à fumer au-dessus d'une zone de chaleur directe du barbecue. Lorsque le fond de la planche prend une couleur foncée, retournez-la.
7. Mettez maintenant quelques tranches de citron sur votre planche à fumer, puis le saumon. Placez-les au-dessus d'une zone de chaleur indirecte (créez les zones de chaleur à l'avance en ratissant les charbons d'un seul côté du barbecue). Veillez à placer le saumon côté peau vers le bas sur les citrons.
8. Faites griller le saumon pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'il ne soit plus translucide et que l'extérieur soit légèrement croustillant.
9. Découpez le morceau de saumon en tranches et servez-le avec une salade fraîche.
10. Bonne dégustation !



Conseil

Quand vous fumez plusieurs morceaux ou ingrédients, veillez à ce qu'ils ne se touchent pas. De cette façon, la fumée peut facilement circuler autour des différents aliments.



// Betterave fumée à chaud avec mozzarella de bufflonne et huile de basilic

Ingrédients

4 betteraves rouges
 Vinaigre de riz
 Huile d'olive
 Pignons de pin
 Basilic frais
 Câprons
 2 boules de mozzarella de bufflonne
 Zeste de citron vert
 Poivre
 Sel

Pour l'huile de basilic :

5 dl d'huile d'olive
 1 poignée de basilic frais
 1 poignée d'épinards frais
 Glaçons

Préparation

1. Nous utilisons **des copeaux de fumage à la pomme** pour fumer les betteraves. Faites-les tremper dans l'eau au préalable.
2. Allumez l'**Oskar** avec quelques **allume-feux en laine de bois** et du **charbon de bois** de bonne qualité. Amenez à une température de ± 70 °C.
3. Placez les copeaux de fumage égouttés dans une feuille d'aluminium, faites-en un paquet et piquez-y quelques trous. Ensuite, placez-le sur les charbons incandescents.
4. Remplissez le plat à bouillon à $\frac{3}{4}$ d'eau.
5. Mettez 4 betteraves rouges sur la grille inférieure de l'Oskar.
6. Maintenez une température constante en jouant avec les arrivées d'air en bas et en haut du fumoir.
7. Après 2 heures, retirez les betteraves du fumoir et laissez-les refroidir. Pelez-les et coupez-les très finement avec une mandoline.
8. Mettez chaque betterave séparément dans des bols avec 2 volumes d'huile et 1 volume de vinaigre. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Laissez les betteraves dans la marinade pendant 30 minutes.



9. Lavez le basilic et faites-le blanchir brièvement dans de l'eau bouillante. Remplissez un bol d'eau et ajoutez les glaçons et le basilic blanchi. Laissez tremper pendant un certain temps, puis essorez.
10. Mélangez l'huile d'olive, le basilic et les épinards. Assaisonnez selon votre goût. Terminez l'huile avec des pignons de pin grillés.
11. Disposez les betteraves fumées et marinées de façon aléatoire sur l'assiette. Coupez la mozzarella en morceaux et placez-les avec les betteraves.
12. Terminez avec l'huile de basilic, les câprons, le zeste de citron, le poivre noir et les pignons supplémentaires. Servez avec du pain français.
13. Bon appétit !



// Poivron pointu fumé à chaud

Ingrédients

2 poivrons pointus rouges

2 poivrons pointus jaunes



Préparation

1. Nous utilisons **des copeaux de fumage au citron** pour fumer les poivrons. Faites-les tremper dans l'eau au préalable.
2. Allumez **le fumoir Oskar** avec quelques **allume-feux** et du **charbon de bois** de haute qualité. Amenez à une température de ± 70 °C.
3. Mettez les copeaux de fumage égouttés dans une feuille d'aluminium, faites-en un paquet et piquez-y quelques trous. Ensuite, mettez-le sur les charbons incandescents.
4. Remplissez la cuve à bouillon aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau.
5. Mettez les poivrons sur la grille inférieure de l'Oskar.
6. Maintenez une température constante en jouant avec les arrivées d'air situées en bas et en haut du fumoir.
7. Après 2 heures, vous pouvez retirer les poivrons du fumoir et les laisser refroidir.
8. Coupez les poivrons en tranches et servez-les en accompagnement ou avec une salade fraîche.
9. Terminez avec un peu de thym frais ou de ciboulette si vous le souhaitez.

// Pilons de poulet fumés à chaud

Ingrédients

6 à 8 pilons de poulet

Préparation

1. Nous utilisons **des copeaux de fumage au citron** pour fumer les pilons de poulet. Faites-les tremper dans l'eau au préalable.
2. Allumez **le fumoir Oskar** avec quelques **bois allume-feux** et du **charbon de bois** de haute qualité. Amenez à une température de ± 70 °C.
3. Mettez les copeaux de fumage égouttés dans une feuille d'aluminium, faites-en un paquet et piquez-y quelques trous. Ensuite, mettez-le sur les charbons incandescents.
4. Remplissez la cuve à bouillon aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau.
5. Mettez les pilons de poulet sur la grille de l'Oskar et laissez-les fumer pendant environ 1 heure, selon l'épaisseur des pilons de poulet.
6. Retirez les pilons de poulet de l'Oskar et servez-les en apéritif ou avec un taboulé.
Bon appétit !



Conseil

Fumez avec modération lorsque vous recevez des invités, car tout le monde n'est pas habitué à un fort goût de fumée !

// Chocolat fumé à chaud

Ingrédients

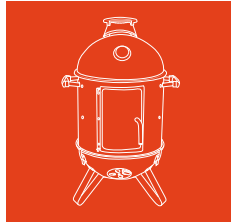
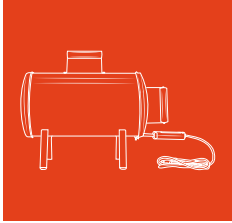
Quelques barres de chocolat
Crème glacée de votre choix
Menthe fraîche
Banane



Préparation

1. Nous utilisons **des copeaux de fumage au cognac** pour fumer le chocolat. Faites-les tremper dans l'eau au préalable.
2. Allumez **le fumeur Oskar** avec quelques **allume-feux** et du **charbon de bois** de haute qualité. Amenez à une température de ± 70 °C.
3. Mettez les copeaux de fumage égouttés dans une feuille d'aluminium, faites-en un paquet et piquez-y quelques trous. Ensuite, mettez-le sur les charbons incandescents.
4. Remplissez le bol à bouillon aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau.
5. Cassez le chocolat en plusieurs morceaux et mettez-le dans un bol en acier inoxydable.
6. Mettez le bol en acier inoxydable sur la grille supérieure et laissez fumer pendant 5 à 10 minutes.
7. Retirez le chocolat de l'Oskar et mélangez jusqu'à ce que tout soit bien homogène.
8. Servez avec la crème glacée de votre choix et garnissez-la de banane et de menthe fraîche.
9. Délicieux !





BC-POS-0801



5 420059 860687