

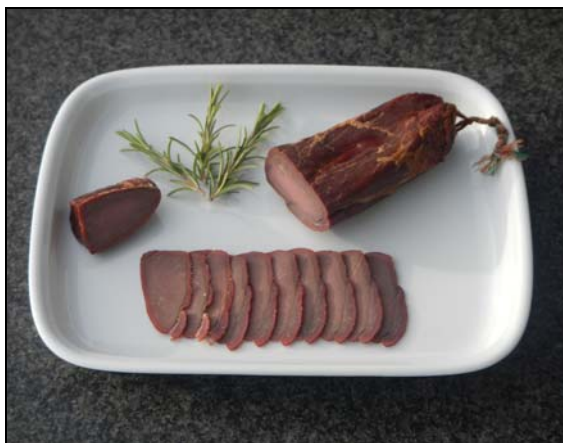


Bon appétit !

Fumer de la viande de gibier

par René Kaenzig

Je ne savais pas dans quelle rubrique mettre ces quelques lignes. J'avais le choix de l'intégrer dans la partie *C'est du vécu!* parce que c'est ma première expérience en la matière. Ou alors j'avais l'option de l'intégrer dans le chapitre *Bon appétit!* parce que je me suis fait vraiment plaisir lors de la dégustation. En fin de compte, c'est bien égal. L'essentiel c'est de partager mes expériences avec celui qui tentera aussi l'aventure.



Jadis, on fumait les aliments pour les conserver. Aujourd'hui, nous conservons la viande dans un réfrigérateur ou dans un congélateur. Nous fumons encore toujours des aliments, mais le but est de leur donner une saveur particulière: ce petit goût de fumée. C'est cette dernière option qui m'a motivé à me lancer dans l'expérience.

Il existe sur le marché une multitude d'installations pour fumer des aliments. Le bricoleur pourra aussi monter un fumoir de ses propres mains. Personnellement, sans faire de publicité pour un produit ou pour un autre, j'ai consacré une modique somme pour l'achat d'un kit de montage.

J'étais un peu sceptique au départ. Le plan de montage était quelque peu lacunaire et j'avais des vis en trop! Il me

semble que c'est généralement le contraire. J'en avais déjà fait l'expérience avec le montage de meubles ... (je ne mentionne pas fabricant). Bref, le produit monté était absolument en adéquation avec mes attentes.





Bon appétit !

Le fumoir est composé de divers modules superposés qui permettent d'obtenir un résultat satisfaisant dès le départ. Il n'est pas conçu pour y fumer un gros cuissot. Mais donne au néophyte la possibilité de fumer quelques petits morceaux de venaison, des poissons ou des saucisses.



Ce fumoir est basé sur la combustion de charbon de bois. C'est dans le premier module que va se consumer le charbon de bois tout au long du fumage. L'utilisation d'une telle source de chaleur demande une certaine attention, car on doit rajouter régulièrement du combustible pour conserver toujours la même température dans le fumoir.

Le choix du charbon de bois est important. Un produit artisanal ou de qualité ne dégagera pas trop de résidus chimiques (ou de mauvaises odeurs) lorsqu'il se consumera. Il faudra aussi faire attention aux produits utilisés pour allumer le feu. Des copeaux de bois seront préférés aux nombreux et divers autres produits proposés sur le marché (ex liquides ou cubes d'allumage).



Les braises sont bien lancées, il n'y a plus de flamme, alors il est temps de préparer ce qui va produire de la fumée. C'est le but du prochain module. Il est possible d'utiliser des copeaux ou de la sciure issus de différents types de bois. La saveur de la viande sera différente. Certains bois ont une personnalité marquante et d'autres sont plus discrets. L'expérience pratique donnera des résultats personnalisés. Ma première expérience fut tentée avec de la sciure de hêtre, des copeaux de pin et j'y ai ajouté quelques grains de genièvre. J'ai humidifié le tout avec de l'eau pour que cela ne se consume pas trop vite.

Le dispositif est prêt, il ne suffit plus que d'y intégrer le morceau de viande à fumer. Ce morceau de viande aura passé une nuit noyé dans une saumure (mélange de sel et d'eau). Le morceau sera suspendu sous le couvercle du fumoir.

Les braises vont chauffer la sciure. La sciure va produire de la fumée et la température va monter dans le fumoir. Il est conseillé d'y garder une température de 100°C. La température pourra être réglée, soit en jouant avec l'ouverture au sommet du fumoir ou en soufflant sur les braises et en ajoutant du charbon de bois.





Bon appétit !

Il est difficile de déterminer avec précision le temps de cuisson de la viande. Il y a tellement de variables: épaisseur, poids et type de la viande. De plus, la température dans le fumoir n'est pas toujours très précise et varie également. Cela peut varier entre deux heures jusqu'à six ou huit heures. C'est la température intérieure de la viande qui nous indiquera si nous arrivons au bout de notre labeur. Un thermomètre à viande sera d'une grande utilité. La température conseillée pour de la viande de chevreuil ne doit pas être inférieure à 65°C et pour le sanglier, il faudra monter au minimum jusqu'à 71°C.



Le morceau de viande ne se consommera pas immédiatement. On va le laisser reposer pendant plusieurs jours dans un lieu sec et au frais. Le fumet va se développer et le morceau va recevoir cette belle couleur dorée et la viande deviendra un peu plus ferme.