

Bruschetta de saumon et de truite fumée



Ingrédients :

- 1 tasse de saumon fumé
- 1 tasse de truite fumée
- 2 tasses de tomates
- 1 c. à thé de Sambal Oelek (pâte de piment)
- Servir avec chips Tostitos (Scoop)
- Crème sûre

La sambal est une pâte de piment qui se garde très longtemps, elle rajoute du piquant aux plats sans en changer le goût, c'est beaucoup utilisé en cuisine asiatique.

Aussi le mirin, c'est un vin de cuisson japonais, merveilleux pour faire mariner les viandes.

La sambal oelek et le mirin donc partie des incontournables dans la cuisine asiatique.

Préparation

- Couper en petits cubes le saumon et la truite fumée.
Couper en cubes les tomates
- Bien mélanger le tout
- Ajouter l'épice Sambal Oelek (faire attention à la quantité de pâte de piment – très relevé)
- Remplir des chips Scoop (Tostitos)
et napper d'une touche de crème sûre.



Saumon fumé & Truite fumée à l'amérindienne



Histoire et secret

Le saumon fumé à l'amérindienne n'est pas un produit commercial. Il se démarque par sa texture et son goût sublime qui se décrit comme du bonheur en bouche... C'est simplement du bonbon! Je connais ce super-Saumon depuis plus de quinze ans!

C'est le père de un de mes amis, un électricien qui travaillait sur les gros barrages à la Romaine, sur la côte nord, qui amenait ce saumon là. Avant qu'il arrive, mon ami, moi et plusieurs autres passaient leurs commandes. On avait bien hâte que le meilleur saumon fumé franchisse la porte... On n'avait goûté à plus d'une quinzaine de sortes, et celui là était vraiment le meilleur! Mon ami en distribue, depuis plusieurs années, à ses amis, famille et collègues de travail. Tout le monde est accros, il a fait un effet boule de neige et depuis, on ne veut plus s'en passer. Maintenant, Distribution 4 fourchettes, fait affaire directement avec le même contact, le gars qui fume selon la recette de son grand-père de la Romaine. Pour en arriver là, le fournisseur a peaufiné cette recette pendant 5 ans avec des chefs et des passionnés, améliorant d'avantage la recette de son grand-père.

Pourquoi?

Le saumon est saumuré **20 heures** versus 6-8 heures pour un saumon fumé commercial. Fumé pendant **72 à 84 heures** versus 24 heures pour le commercial. Et ensuite décanté **12 heures** dans un frigo versus aucun décantage. Le fournisseur a aussi des trucs pour que le saumon ne goûte pas trop la fumée et aussi pour le dessaler. Le saumon est également fumé debout sur des crochets au lieu d'un fumage à plat comme les recettes commerciales.

Il utilise aussi un saumon numéro 1 du Chili car il est beaucoup moins gras que celui du Nouveau-Brunswick. **Créant ainsi une meilleure qualité de saumon fumé, un produit au goût unique, moins gras et non huileux.** La truite est aussi fumée selon la même méthode, une Steelhead du Chili, un produit prodigieux avec toute une finesse.

Un pur délice !!



(819) 432-0808