

Petite fraîcheur de mars

au Bas-Saint-Laurent

Pour fumer de la truite à l'érable



Du sirop d'érable
s'il vous plaît!

Portions
10 à 12

Préparation
30 minutes

Fumer
2 heures

www.saveursbsl.com

Ingrédients

Salage à sec, quantité par kilogramme

2,2 lb (1 kg) de truite en filets

3 cuillères à thé (20 g) de sel fin

1 cuillère à thé (5 g) de sucre d'érable

1 cuillère à thé (2 g) de poivre blanc

1/4 cuillère à thé (1/2 g) de poudre d'ail

2 cuillères à thé (10 ml) de cognac

2 cuillères à thé (10 ml) de sirop d'érable

Préparation

Placer les filets de truite dans un récipient.

Mélanger les ingrédients secs et saupoudrer sur les filets de truite.

Couvrir et laisser reposer 12 heures au réfrigérateur.

Retirer du réfrigérateur et badigeonner avec le cognac et le sirop d'érable.

Remettre 1 heure au réfrigérateur.

Déposer les filets de truite sur une grille, placer au fumoir et fumer à froid environ 2 heures.

Source : Les professeurs du secteur alimentation et tourisme, Centre de formation professionnelle Pavillon-de-L'Avenir, Commission scolaire de Kamouraska-Rivière-du-Loup.

Régions

Québec



Avec la participation de
la Régie régionale de la santé et de la formation
et de la Commission scolaire de Kamouraska-Rivière-du-Loup

GRD

BAS-SAINT-LAURENT
Commissariat régional de consommation et de
développement



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent