



LIVRE DE RECETTES

FUMOIR

HELIA SMOKER



Produits de fumage

N'utiliser que des essences exemptes de moisissures telles que hêtre, bouleau, saule, aulne, érable ou un mélange de celles-ci. N'utiliser que des essences de non-résineux, saines et exemptes de mélange de ceux-ci. Les copeaux doivent être secs et lavés et ne pas provenir de bois peint ou vernis, encollé ou aggloméré. Ces sciures ne doivent pas non plus provenir de déchets de bois traités aux insecticides ou produits fongiques.

Seuls un certain nombre de produits sont utilisables pour le fumage des aliments: suivre pour cela les recommandations du Conseil supérieur d'hygiène puis faire réaliser après essai des contrôles bactériologiques pour les valider et les pérenniser en tant que fournisseur responsable de la qualité sanitaire des mets servis à la clientèle: (Arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs).

Epices

Ils donnent un meilleur goût aux poissons ou viandes. Si le choix de la sciure donne déjà un goût particulier au fumage, les épices en rehaussent encore la saveur. Nos assaisonnements d'épices ont été spécialement concoctés par des chefs réputés pour nos fumoirs.

L'adjonction de genièvre ou encore mieux l'utilisation de sciure parfumée aux baies de genièvre ou autres herbes aromatiques, romarin, laurier, genêt, thym, marjolaine, sauge ou même des sarments de vigne, donnent un goût particulièrement exceptionnel aux poissons ou viandes.

Salage au sel sec en cas d'urgence.

Saupoudrer abondamment de sel le poisson et laisser reposer 10 à 20 minutes puis le rincer et le débarrasser des matières visqueuses dissoutes par le sel sinon il ne se colorerait pas à la cuisson : le garnir d'épices et laisser reposer quelques minutes.

Salage au sel humide

Ce mode est préférable pour obtenir un salage régulier et une meilleure cuisson mais la température durant cette période ne doit pas dépasser 10 à 12 degrés car cela entraîne des risques d'altération par la multiplication de bactéries. Attention également aux risques liés à la listéria qui se vit et se multiplie dans des milieux humides et froids.

Fumage à chaud

Les produits sont cuits et fumés en même temps avec des effluves de fumées permanentes.

Fumage à basse température

Poissons et viandes sont fumés à une température inférieure à 40° avec une fumée régénérée. A cet effet, glisser la coupelle à sciure sur la résistance et sélectionner à l'aide de la molette le temps de fumage, La porte des fours Hélia doit rester légèrement ouverte jusqu'à ce que la sciure soit entièrement consommée puis fermer la porte et laisser au moins deux à douze heures la porte fermée. Recommencer éventuellement la même opération si nécessaire.



Poisson surgelé.

Laisser le poisson reposer 20 minutes dans l'eau froide et salée ou trois à douze heures dans la saumure.

Saumure pour poisson, à conserver à température ambiante.

250 gr. de sel pour 6 litres d'eau, quelques baies de genièvre, 1 cuillère à soupe de paprika rose.

Saumure pour viandes à conserver au froid

250 gr. de sel à saumure pour 6 litres d'eau. , quelques baies de genièvre, 1 cuillère à soupe de paprika rose.

On améliore les saumures pour poisson ou viande avec une cuillère à soupe de poivre en grain, une cuillère à soupe de graine de moutarde, trois feuilles de laurier et un peu de sucre.

Conservation et limite de consommation des produits fumés.

Les aliments fumés doivent être conservés à une température comprise entre 5 et 7° Celsius et consommés dans les 5 jours. Les aliments fumés à froid peuvent se conserver plus longtemps mais tout dépend de la qualité des produits. Les poissons se conservent plus longtemps sous vide, toutefois le fabricant doit indiquer la température et la durée de conservation.

Rien n'empêche de badigeonner le poisson d'huile de table ce qui lui donne une jolie couleur fraîche mais en bouchant les pores, la circulation de l'air à travers les chairs se fait moins bien, ce qui implique de n'huiler que ce qui peut être consommé dans la journée.

Nos recettes HELIA-SMOKER participeront au succès que nous vous souhaitons.

RECETTES

Truite fumée Saumure 6 à 8 h Thermostat 170° Cuisson 15/20'	Sortir les truites de la saumure, les nettoyer à l'eau froide et bien les essuyer. Les laisser sécher à l'air libre et les garnir de l'assaisonnement poisson HELIA
Truite Maître d'Hôtel	Préparation comme indiquée ci-dessus Placer sur la sciure une cuillère à soupe de mélange de genièvre et d'écorce d'orange. Retirer les arêtes de la truite encore chaude, fourrer avec la préparation au curry et du persil. Servir chaud.
Truite au persil	Préparation identique mais instiller du jus de citron et garnir de persil arrosé de jus de citron
Carpes Saumure 12 heures Thermostat 180° Durée 30/60'	Retirer les carpes de la saumure puis bien les essuyer et les remplir avec les épices pour poisson HELIA. Mieux encore laisser sécher à l'air libre toute une nuit. On peut aussi lever les filets crus ou choisir des moitiés de carpe.
Brochet/Sandre Saumure 6/12 heures Thermostat 180° Durée 20/35'	Retirer le poisson à débarrasser des mucosités en l'ayant au préalable recouvert du sel qui élimine aisément ces dernières. Instiller un peu de jus de citron et épicer.
Maquereau	Retirer les maquereaux de la saumure, nettoyer
Saumure 6/8 heures Thermostat 120° Durée 20/25'	A l'eau froide et bien sécher ou encore mieux toute une nuit. Epicer intérieur et extérieur. Ajouter poivre et épices poivrés pour maquereau

Plie/Sole Saumure 2/3 heures Thermostat: 150° Durée 15/20'	Retirer les soles de la saumure, épicer intérieur et extérieur, badigeonner au jus de citron, recou vrir de persil, barder de lard et déposer sur le grilloir.
Turbot Thermostat 120° Durée 15/20'	Bien essuyer le poisson et le laisser sécher si possible toute la nuit. Saler deux heures avant le fumage et retirer le sel en tapotant délicatement. Saupoudrer des deux cotés avec HELIA poisson
Hareng/hareng saur Durée 2 heures Thermostat 80°	Dans une saumure très concentrée(1L.d'eau, 3 cuillerées à soupe de sel) laisser mariner environ 3 heures, suspendre pour séchage de1 à 2 jours, fumer 60' puis remplir une fois encore la coupelle de sciure et laisser fumer de nouveau 60' en programmant la minuterie sur 15 '.
Hareng/rollmops Thermostat 120° Durée 30'	Nettoyer les harengs, lever les filets à déposer pendant une heure dans une saumure concentrée composée de 1L.d'eau, 3 cuillères à soupe de sel, 2 de sucre, 3 de vinaigre aux herbes aromatiques. Bien égoutter les filets, saupoudrer de sel, poivre, paprika et curry. Garnir de cornichon et oignon puis rouler l'ensemble tenu par des bâtonnets.
D'autres poissons semblables tels que daurades, peuvent être apprêtés de la même façon.	
Anguille Durée 60/90'	Bien saler l'anguille ou la déposer dans la saumure. Fumer 30' à 50° puis thermostat 80°.
Saumon Thermostat 170° Durée 30/35'	Placer le saumon toute une nuit dans la saumure l'essuyer légèrement et laisser sécher toute une journée. Humecter avec les épices à poisson HELIA, ajouter un peu de jus de citron et laisser fumer.
Les données de ces recettes ne sont qu'indicatives et dépendent du poids et de la teneur en graisse de chaque poisson. Les échecs sont dus soit à une température trop élevée soit à une durée trop longue. L'expérience conduit au succès.	
Kasseler de 8 cm. Ø Thermostat 200° Durée 30'	Laisser mariner 12 heures dans la saumure et conserver au réfrigérateur. Le kasseler peut être acheté pré-salé.
Poitrine porc fumé Thermostat 200° Durée 25 à 30'	La poitrine crue 12 heures dans une saumure conservée au réfrigérateur obligatoirement dans un récipient en porcelaine. Bien égoutter et laisser sécher au minimum 1 heure à l'air libre.
Jarret Thermostat 200° Durée 60 à 120 '	Le jarret doit rester au minimum 12 heures dans la saumure et être conservé au froid ou acheté déjà pré-salé. Bien l'égoutter et le laisser sécher1 heure à l'air libre. Un délice !!!
Jambon fumé Thermostat 85° Durée 90'	Une tranche de jambon avec lard et couenne, genièvre, noix, le jambon, 10 litres d'eau 1,2 kg. de sel 1 kg. d'épices liquides (épices pour saumure), 0,1kg. de genièvre fluide, 0,05kg.de sel parfumé à l'ail (pour une meilleure conservation par le selutiliser de préférence des gousses d'ail fraîches.

Les tranches de jambon préparées ci-dessus le sont par injection d'une saumure représentant 15% du poids cru. Le poids du jambon, la préparation terminée, ne doit pas avoir augmenté de plus de 3%. Malaxer le jambon ou le laisser deux jours dans la saumure. Pour terminer, fumer le jambon jusqu'à ce qu'il devienne jaune doré à la température intérieure de 66°. Laisser refroidir à l'air libre.

Agneau Pour 4 personnes Thermostat 200° Durée 60'	1,5 à 2kg.de selle d'agneau, 50g. de langue de bœuf, 100g. d'échalotes, 100g. de champignons de Paris frais, 2 petites gousses d'ail, 10g.d'abats hachés, 10g. de persil haché, 100g. de mie de pain, 20g. de moutarde, 2 jaunes d'œuf, 50g.de beurre, majoran, thym, sel, poivre concassé, baies de genièvre, et une cuillère de paprika.
---	--

Placer la selle d'agneau dans la saumure du chef pendant 2 à 3 jours et conserver au froid. Bien sécher et réserver. Frotter avec l'ail râpé, la marjolaine hachée, le thym, sel et poivre et laisser reposer au minimum une heure. Saisir dans une poêle à feu vif. Badigeonner au jaune d'œuf et à la moutarde. Découper ensuite échalotes champignons, et langue dans une brunisseuse, mélanger avec les abats et le persil hachés et la mie de pain. Faire pénétrer ce mélange sur la selle, déposer les copeaux de beurre et commencer le fumage.

Ces différentes sortes de viande peuvent être échangées contre d'autres morceaux comparables et ne devront pas être en général davantage épicés. Il est également possible d'épicer à son appréciation avant fumage. Dans ce cas là il ne faut pas déposer la viande dans la saumure: la venaison et la volaille seront préparées comme indiqué avec ou sans saumure.

Boulettes de viande Thermostat 200° Durée 20'	Préparer les boulettes épaisses mais de façon traditionnelle.
Pommes de terre fumées Thermostat 200° Durée 30/35' dans la lèche-frite	Nettoyer et éplucher les pommes de terre et couper en rondelles de 1cm. d'épaisseur: badigeonner de beurre et saupoudrer de sel, poivre avec 2 à 3 pincées de carvi, une cuillère à soupe de sciure et compter 10' pour le fumage.

Il est également possible d'utiliser le four pour cuire pain ou pizza ou revenir des rôtis à basse température et sans fumage sans aucune transmission des odeurs des plats fumés antérieurement.

DELICE DE MAQUEREAU

Dépiauter et retirer les arêtes du maquereau déjà fumé et lever les filets. Faire brunir des oignons dans le beurre, ajouter des tranches de pomme et les filets de maquereau. Faire revenir et déposer sur des toasts beurrés.



GOULASH DE POISSON

Faire revenir 50g. de lardons et un petit oignon, 500gr.de choucroute, ½ poire, quelques baies de genièvre, un oignon bardé de clous de girofle et de laurier, ajouter une cuillère à café de concentré de tomate et de paprika puis cuire à l'étuvée avec un peu d'eau. Placer une vingtaine de minutes plus tard les 500gr. de poisson fumé dépouillé, sans arête et coupé en cubes sur le chou et conserver le plat au chaud. Pour terminer ajouter une bonne cuillère de crème fraîche ou de yaourt et servir avec des pommes de terre en accompagnement.

SALADE DE POISSON FUME CALCUTTA

Dépouiller 400gr. de poisson fumé et sans arête, 150gr; de mayonnaise concentrée (mélangée à du yaourt ou du lait condensé), du paprika... Couper finement, une cuillère à soupe de câpres, une pomme coupée en menus morceaux et 2 tasses de riz au curry, le tout mélangé avec le poisson fumé découpé avec soin.

TERRINE DE POISSON FUME

Divers poissons fumés en morceaux, une feuille de pâte pâtissière, un peu de persil, de l'aneth, un jaune d'œuf et du lait condensé. Couper les poissons fumés, les hacher et les diluer dans la crème. Glisser précautionneusement le persil haché et l'aneth sous les poissons fumés. Entourer avec la pâte en forme de rectangle, aplatir puis enduire les bords. Cuire au four HELIA 30' à 200° Laisser reposer encore 10'. Cette terrine peut être facilement réchauffée.

SALADE D'ESTURGEON FUME A LA RUSSE

400 g de poisson fumé, des ceps cuits, salade de concombre, consommé d'oignon, vinaigre, huile, blanc d'œuf, cornichons, quartiers de tomates épépinés, œuf dur, ersatz de caviar, laitue et crème fraîche.

SALADE DE SAUMON A LA DANOISE

Asperges, céleris, oignons, ciboulettes, crème fraîche, œufs de caille, cresson, feuilles d'endive, vinaigre à l'estragon, huile de noix, moutarde. Assaisonner avec ¼ de papaye.

ROSETTE DE SAUMON AU CAVIAR ET SALADE DE BANANE

Saumon fumé, succédané de caviar, Gervais, crème, un peu de moutarde, curry en poudre, airelles rouges, julienne de laitue, quelques feuilles d'endive et un bouquet d'aneth en garniture.

CONSOMME DE POISSON AUX LEGUMES, SAUMON FUME ET RAIFORT

Fumet de poisson, concombre frais, poireau, céleri, carottes, oignons, oseille, sel et poivre, beurre, semoule de blé, raifort râpé, jaune d'œuf plus un œuf entier.



SALADE STRASBOURGEOISE AU PAIN COMPLET DE SEIGLE

75gr. de colin fumé, 6gr.d'huile, 20gr. d'oignon, sel, poivre, paprika, moutarde, 50gr. de céleri, 25gr.fromage, 20gr. de laitue, 60gr.de pain noir.

Dépiauter le poisson fumé, retirer arêtes et réserver. Nettoyer et éplucher le céleri, le faire cuire dans un peu d'eau salée, passer à la passoire et laisser refroidir.

Couper le céleri en petits carrés puis éplucher et couper les pommes épépinées en petits quartiers puis recouper en petits morceaux. Nettoyer la salade à laisser sécher puis couper en petits morceaux. Huile, vinaigre, un peu d'eau, moutarde, sel, poivre et paprika moulu.

Ajouter céleri, fromage pommes et oignons coupés à la marinade, le poisson fumé, la salade, et des épices pour relever le goût et laisser macérer. Glisser le lit de salade juste avant de servir.

ANGUILLE

Enduire de paprika rouge et vert l'anguille ajouter concombres frais, champignons, mayonnaise, ketchup, poivre et sel.

SALADE DE TURBOT FUME

Préparer le turbot avec des concombres finement coupés, des oignons, du paprika rouge et des herbes aromatiques avec la mayonnaise.

SALADE DE POISSON FUME A LA MEXICAINE

Préparer une sauce d'accompagnement à base de raifort, paprika, curry, ketchup épicé, et une cuillère de mayonnaise. Ajouter à la préparation les morceaux de poisson fumé avec des copeaux crus de champignons de Paris.

SALADE SPECIALE

Maïs cuit à l'eau, paprika rouge et vert, oignon, carrés de poisson fumé avec du vinaigre, huile, persil, un peu de ketchup, sel et poivre selon les goûts.

SALADE DE SAUMON FUME

Faire mariner des morceaux de saumon fumé avec aneth déshydraté, cognac, et un peu de poivre. Couper un œuf dur en tranche et glisser avec de la mayonnaise sous le saumon. Décorer de petits pois décongelés.

SALADE DE POISSON FUME A L'INDIENNE

Riz indien cuit, quartiers de mandarine, cœur de palmier, petits morceaux de paprika, petits pois, poisson fumé avec mayonnaise et curry, mangue et un peu de cognac.

SALADE DE POISSON FUME A LA NAPOLITAINE

Cuire les spaghettis adente et les laisser refroidir. Ajouter des quartiers de tomate, des tranches de paprikas rouges et verts, des cornichons finement hachés au poisson fumé accompagné de ketchup et de mayonnaise.

FILETS DE TRUITE A LA ROYALE

Couper les filets de truite fumée et y ajouter asperges, champignons de Paris, aneth hachée et mayonnaise, crème fouettée condiment Worcester, poivre et orange amère.

SALADE DE FRUITS AU POISSON FUME (pour 4 personnes)

400gr. de haddock ou de colin dépiauté et sans arête, pomme coupée en morceaux, les quartiers d'une orange, l'équivalent d'une cuillerée de morceaux d'ananas, 1 verre de yaourt, 2 cuillères à soupe de fromage blanc entier, sel, poivre, sucre et jus de citron. Yaourt et poivre doivent être bien mélangés et assaisonnés selon les goûts.

SAUCES FROIDES POUR POISSONS FUMES

VARIANTES

Andalouse	Mayonnaise, purée de tomate + concentré, émincé de poivron rouge.
Chantilly	Mayonnaise, jus de citron, sel, poivre et poivre de Cayenne, fond de légume, nappés de chantilly.
Gloucester	Mayonnaise, condiment Worcester, graines de moutarde moulues, (vin blanc suggéré), sel, 1/3 de crème fraîche, bulbe de fenouil haché préalablement blanchi et jus de citron selon les goûts.
Verte	Mixer épinards, feuilles d'oseilles blanchies, cresson, persil, aneth avec une cuillère à soupe de mayonnaise, filtrer et rallonger de mayonnaise. Ajouter un fond constitué de: oignons, vin blanc, jus d'un citron et quelques épices
Aux herbes	Mayonnaise avec hachis de persil, aneth, estragon, cerfeuil, ciboulette, une pincée d'ail, condiment Worcester, sel et poivre.
Rémoulade	Mayonnaise, concombre épicé, épluché et haché, câpres, anchois, persil, cerfeuil, estragon, et poivre moulu. (Si consommation immédiate, ajout d'oignon possible.
A la Russe	Miettes de homard ou de scampi, sel, poivre, un peu de jus de citron, mayonnaise, crème fouettée, et un soupçon de caviar (3gr. par personne) préparer et servir au dernier moment.
Tartare	Mayonnaise relevée, œuf haché et ciboulette
Tyrolienne	Petits morceaux de tomates, sel, sucre, jus de citron, mayonnaise, condiment Worcester, sauce chili, poivre de Cayenne, estragon, persil.

Toutes ces sauces peuvent être préparées en remplaçant la mayonnaise par de la crème fraîche ou du yaourt.



ASPI

2 kg. de couenne, 3 litres d'eau, 4 blancs d'œuf, 2 feuilles de laurier des graines de poivre concassé et des baies de genièvre, quelques épices, vin, sel et gélatine.
Nettoyer la couenne, recouvrir d'eau et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elle devienne tendre.
Arroser du fond préparé et laisser refroidir puis retirer la graisse et laisser attendrir dans l'eau froide. Réchauffer le fond dégraissé et y ajouter les épices, le blanc d'œuf et la gélatine égouttée. Relever avec sel, vin et laisser cuire en remuant en permanence quelques minutes.
Au terme de 2 à 3 heures de cuisson laisser reposer puis filtrer. Découper suivant la consistance du fond 6 à 12 parts. Ne plus ajouter d'ingrédients car l'Aspi se troublerait.

COULIS

100gr. d'huile, 150gr. de farine et ½ litre d'eau.
Faire chauffer l'huile et y ajouter la farine tout en remuant énergiquement pour éviter que la farine se solidifie.
Recouvrir d'eau froide et laisser bien cuire.

N.B.1 / Paprika = Poivron

Fumer à froid avec le HELIA SMOKER

1. Rafraîchir le four : Pour cela poser des glaçons, de la glace pilée ou des accumulateurs de froid dans l'égouttoir en inox et fermer le four pendant environ 15 min.

2. Allumer la résistance du fumage (thermostat central) avec la porte du four ouverte, jusqu'à ce que la résistance soit rouge et seulement alors poser la poêle remplie de sciure sur la résistance.

Poser les aliments à fumer sur les grilles en acier inoxydable et refermer légèrement la porte.

3. Les aliments, saumons, saucisses, magrets... devront nécessairement être frais et sortir du réfrigérateur avant d'être introduits dans le four. Laisser les glaçons dans le four pendant le processus de fumage. Nous conseillons fortement d'utiliser la rangée haute pour le saumon et préférez l'égouttoir haut (7cm) à l'égouttoir bas (1.5 cm) pour les glaçons.

😊 Astuce : remplir l'égouttoir d'eau et mettre au congélateur, cette quantité de glace rafraîchira idéalement le four pour un résultat parfait.

4. Laisser les aliments environ 10 heures dans le four. Si le fumage n'est pas suffisant, répéter l'opération.

5. A la fin du processus de fumage, vous pouvez « essuyer » avec un essuie-tout le saumon refroidi avec un peu d'huile d'olive, afin que le saumon retrouve une belle couleur.

Pour le fumage du saumon, il est important que le four soit bien frais avant le fumage. L'idéal est de stoker le four dans un endroit frais.

Remarque : Le processus doit être répété en fonction du goût que l'on souhaite obtenir.

IMPORTANT: Pendant le fumage, de l'évaporation d'eau peut se déposer sur les parois et ruisseler au fond du fumoir: Après chaque fumage contrôler et bien sécher le fond du fumoir pour éviter que l'eau puisse toucher la petite résistance de fumage.



MODE D'EMPLOI

Avant le premier emploi, préchauffer le four une heure à l'avance à 170°C. Arrêter la température et remplir le récipient à fumer avec la farine de bois et le poser sur les corps de chauffe. Fermer la porte légèrement et régler la minuterie sur 15 minutes. Laisser le four fermé refroidir au moins pendant 2 heures. Fermer la porte seulement légèrement pendant le fumage de façon que la fumée (environ la quantité d'une cigarette) puisse s'échapper. Respecter également ce procédé lors du premier fumage jusqu'à ce que le four soit entièrement noir. Ne pas nettoyer l'intérieur du four, enlever seulement les gros dépôts de saleté. Lors de double empilage mettre seulement une plaque dans le bas.

1. Régler la température selon tableau et attendre jusqu'à ce que la lampe verte de contrôle s'éteint. Pour préchauffer plus rapidement la minuterie peut être réglée également sur 10 minutes.
2. Remplir le récipient avec de la farine de bois, quelques baies de genièvre ou un peu de farine de genévrier sauvage et le poser sur les corps de chauffe.
3. Introduire les denrées à fumer dans le four et fermer la porte en mettant la poignée jusqu'à la marquage STOP. Ne tourne pas trop fort!
4. Régler la minuterie (chrono intermédiaire) seulement 1 fois à 10 minutes par processus de fumage. La minuterie à seulement pour fonction de mettre en route et d'arrêter le processus de fumage. La sonnerie (chrono au-dessous) est pour mettre les temps de cuissons. Après expiration de ce temps il y a un signal. Le HELIA-SMOKER reste prêt à marcher à moins que l'appareil soit arrêter complètement. Pour les temps de cuissons voir le tableau.
5. Le fumage à froid s'effectue sans température. Allumer un peu de carton et le poser sur la farine de bois contenue dans le récipient de fumage ou poser le récipient sur une plaque de cuisson jusqu'à ce que la farine de bois commence à se consommer. Poser ensuite le récipient dans le milieu du four. Il est recommandé, particulièrement dans la saison chaude ou lorsque la température de la pièce est très élevée, de remplir le ramasse gouttes avec quelques glaçons afin que la température ne dépasse pas 25°C. Le temps de fumage dépend du goût personnel, un essai de 90 minutes pourrait être fait pour le saumon par exemple. Ce processus peut être renouvelé autant de fois qu'on le désire, jusqu'à 20 fois pour le jambon par exemple

Indications générales et importantes

Avec chaque processus de fumage veuillez mettre 1 cuiller à eau sur la poêle à fumer à côté de la sciure!!!

Ne poursuit pas l'appareil sans surveillance! N'importe quel bois approprié pour le fumage, peut-être utilisé à côté de notre farine de hêtre. Cependant pas de bois encollé ou de plaque



d'aggloméré. Le bois doit toujours être sec. Le goût de fumage peut être affiné par adjonction d'autres bois ou herbes aromatiques.

Instruction pour réparation

Débrancher la prise et dévisser la capote extérieure. Toutes les parties sont facilement accessibles d'un côté et aisément changeable par tous grâce à des connecteurs. La réparation doit être exécuter par un spécialiste!

POISSON - VIANDE - GIBIER - VOLAILLE

Spécialités fumées

Truite	selon la taille	150° degrés	15 - 20 minutes
Carpe		150°	30 - 60 min.
Brochet / Sandre		150°	20 - 35 min.
Maquereau		120°	20 - 25 min.
Sole		150°	15 - 20 min.
Hareng Saur / Hareng		80°	12 min.
Anguille selon la taille		jusqu'à 80°	jusqu'à 90 min.
Homard		160°	20 - 25 min.
Saumon		100°	15 - 20 min.
Moules		150°	30 - 35 min.
Jamboneau	selon la taille	200°	60 - 120 min.
Rôti roulé		200°	45 - 60 min.
Lard		200°	25 - 30 min.
Escaloppe / Steak		200°	15 - 20 min.
Cochon de lait		200°	45 - 60 min.
Poulet		200°	30 - 45 min.
Cuisse de poulet		200°	25 - 35 min.
Dinde / Canard		200°	60 - 90 min.
Selle d'agneau		200°	60 - 70 min.
Selle de chevreuil		200°	50 - 60 min.
Gigot de sanglier		200°	30 - 45 min.
Saucisse		150°	15 - 20 min.
Pommes de terre fumées		200°	30 - 35 min.
Pommes de terre enrobées d'une feuille d'aluminium		200°	45 - 90 min.

Ces valeurs sont données à titre indicatif et dépendent du poids du produit, de son épaisseur

et du goût de fumée que l'on veut obtenir