

## Tartines au saumon fumé

Saumon fumé  
1 tête d'endive  
100 grammes de ricotta  
100 grammes de fromage de chèvre  
Zeste d'orange

Dans un récipient, mélangeons la ricotta et le fromage de chèvre.  
Ajoutons à cette crème le zeste de citron pour une touche de fraîcheur.  
Après avoir lavé et récupéré les feuilles extérieures de l'endive, remplissons une extrémité du creux d'une feuille avec le mélange.  
Pour couronner cette délicatesse, déposons avec grâce quelques fines tranches de saumon fumé, apportant ainsi une touche de raffinement et de saveur.

### Comment se fait le fumage du saumon?

*Le processus de fumage peut varier, mais en général, la procédure comporte plusieurs étapes. Voici un aperçu général de la manière dont le saumon est préparé pour être fumé*

**Préparation:** Tout d'abord, le saumon frais est nettoyé et écaillé. Les éventuels restes d'arêtes peuvent être retirés.

**Salage:** Ensuite, il est soumis à un processus de salage. Cela peut se faire en immergeant le poisson dans une solution saline ou en répartissant uniformément du sel sur sa surface. Le salage ne sert pas seulement à donner du goût, mais aussi à conserver le poisson.

**Séchage:** Après le salage, le saumon est souvent laissé sécher pour permettre au sel de pénétrer plus profondément et de sécher la surface.

**Fumage à froid ou à chaud:** Le saumon peut



*être fumé à froid ou à chaud. Dans la technique de fumage à froid, il est exposé à une fumée froide pendant une période plus longue à des températures basses, tandis que dans la technique de fumage à chaud, la fumée est générée par du bois brûlant et le poisson est cuit en même temps. Le fumage confère cette saveur et cet arôme caractéristiques.*

**Maturation:** Après le fumage, le saumon peut être laissé à maturer pendant un certain temps. Ce processus permet aux saveurs de se développer davantage et contribue à la texture finale.

**Découpe et conditionnement:** Une fois les étapes précédentes terminées, le saumon peut être découpé en tranches ou en portions et conditionné pour être consommé sous forme de toasts, sandwiches, crème ou d'autres délicieuses recettes

Il est important de noter que les techniques spécifiques et les détails du processus peuvent varier en fonction des traditions culinaires, du producteur et du type de fumage souhaité (froid ou chaud).

