

# Saumons fumés méthode « lemartingourmet »

Fumer les viandes et les poissons remonte à la nuit des temps.

Nos ancêtres chassaient et pêchaient pour leur survie, et n'avaient que ce moyen pour la conservation de leurs captures.

« lemartingourmet » vous propose un saumon fumé selon une méthode artisanale apprise avec les pêcheurs des rivières à saumons, pour profiter du goût unique, de la délicatesse et de la finesse des chairs: salage léger avec des épices sélectionnées, fumage de quelques heures au bois de hêtre et maturation lente de 1 ou 2 jours pour développer les arômes.

**un goût nouveau à découvrir!**

**un produit pour vos repas de fêtes!**

Le saumon « lemartingourmet » se présente en filet brut avec peau, vous le trancherez vous-même avec facilité suivant vos goûts.

Il se conservera 3 semaines sous vide à 3°C maximum, 6 mois au congélateur, 2 ou 3 jours au réfrigérateur après ouverture.



## Filet fumé brut avec peau: conseils pour la préparation



Disposez le filet sur une planche de découpe et le retirer du sac plastique.





Afin de profiter du goût et des arômes de ce filet, il faut enlever soigneusement toutes les épices et aromates qui se trouvent en surface, à l'aide d'un couteau et d'un papier absorbant.

## Filet fumé brut avec peau: conseils pour la préparation



Parez le filet:  
enlever  
si besoin  
les parties  
de gras et  
les nageoires  
à l'aide d'un  
couteau.



## Filet fumé brut avec peau: conseils pour la préparation



Les arêtes  
de la ligne  
médiane  
seront  
retirées  
avec  
une pince.

## Filet fumé brut avec peau: conseils pour la préparation



Tranchez  
le filet à  
l'aide d'un  
couteau.

**Bon appétit!**

Les chutes peuvent être utilisées dans de nombreuses recettes:  
pâtes au saumon, cake, acras, salade, pizza, ...