

Toasts norvégiens à l'anguille fumée



TYPE DE PLAT
Enrée

CUISINE
nordique

INGRÉDIENTS

- Filets d'anguille
- 3 litres d'eau 12 cups
- 300 gr de gros sel 11/4 cup
- 2 c.à.s de sucre
- 2 clous de girofle
- 1 c.à.s baies de genièvre
- 1 feuille de laurier
- 1 c.à.s de graines de moutarde
- 1 c.à.s de thym ou d'herbes de Provence

Pour la sauce

- 1/2 cup de mayonnaise
- 1/4 cup de raifort
- du poivre noir

INSTRUCTIONS

1. Mélangez le sel et le sucre dans un bol. Ajouter 2 tasses d'eau bouillante pour dissoudre. Ajoutez le reste d'eau froide. Mélangez tous les autres ingrédients.
2. Déposer les filets d'anguille dans un grand plat. couvrir de saumure et placer le plat au réfrigérateur pendant 12 heures.
3. Après 12 heures, sortez le plat du réfrigérateur et rincez les filets à l'eau froide.
4. Vous pouvez fumer à froid les filets d'anguille avec un smoketube pendant 2 heures ou vous pouvez également fumer et sécher les filets à 45-50 ° C (voir la vidéo) Remplir le tube de pellets doux (Pomme, Cerise, Compétition Blend, ..). Allumez les pellets avec un chalumeau et laissez brûler pendant 10 minutes. Soufflez la flamme. Placez les anguilles, peau vers le bas, sur la grille et fermez le couvercle du BBQ. Laissez fumer pendant 4 heures. Attendez 24 heures avant de consommer.
5. Faites griller du pain français, préparez la sauce en mélangeant la mayonnaise, le raifort et le poivre noir. Garnissez le pain grillé d'un peu d'anguille et de sauce au raifort.



MOTS CLÉS
anguille, raifort

