



SAUMON FUMÉ À CHAUD

Ce saumon est fumé en Suède dans un four traditionnel de brique, avec du bois d'aune. Le fait de le fumer à chaud, et pas à froid, donne à la chair une consistance plutôt comme un saumon poché, avec un goût fumé.

Comment le servir

Le saumon peut être servi en entrée ou comme plat principal. Avec une salade, sur un toast, avec de l'avocat, sur des blinis, avec des asperges, avec des pommes de terre nouvelles Le saumon peut être servi froid ou chaud. Si vous le servez froid, le sortir du frigo une heure ou plus avant de le consommer. Pour le servir chaud, utilisez un four à vapeur ou enrobez le saumon dans une feuille d'aluminium dans un four chauffé entre 100-130 degrés jusqu'à ce que le morceau soit tiède ou à la température souhaitée. Si vous voulez couper le saumon en tranche (le morceau devrait être froid) au lieu de le servir à la cuillère, utilisez un couteau électrique ou une scie à pain.

Date de consommation

Se référer à la date limite de consommation sur l'emballage. Une fois l'emballage ouvert, il est conseillé de le manger dans les jours suivants. Il peut être congelé dans son emballage sous vide pendant 6 mois.

Suggestion pour l'accompagnement

Sauce Saveurs du Nord

2.5 décilitres de crème fraîche acidulée
50 grammes d'œufs de lompes (ou d'autres œufs de poisson)
1 oignon rouge ou 1 échalote finement hachée
1/2 botte de ciboulette, 1/2 botte d'aneth (hachée)
Une pincée de sel et du poivre noir

✱

Les saumons proviennent d'un élevage norvégien. Leur nourriture est strictement produite en accordance avec les législations de l'UE et est soumise à des contrôles stricts.

Saveurs du Nord – C. Huguenin

Pré-Fontaine 4
CH-1269 BASSINS
Tel : +41 79 712 52 42

info@saveursdunord.ch
www.saveursdunord.ch