

# TRUE NORTH



APPAREIL ÉLECTRIQUE POUR  
LE FUMAGE DES ALIMENTS



# Livre de Recettes

MODÈLE 11001 APPAREIL ÉLECTRIQUE  
POUR LE FUMAGE DES ALIMENTS

IMPRIMÉ AU CANADA

# L'APPAREIL À FUMAGE TRUE NORTH

- Maintenant n'importe qui pourra faire économiquement et sans difficulté les viandes et poissons fumés à la maison et à la manière ancienne. Les recettes pour le jerky fumé, le poisson, les saucisses, le jambon et le bacon créent des plats appétissants et délicieux.
- L'appareil électrique de fumage *TRUE NORTH* est portable, solide et facile à utiliser, même pour les débutants.
- Assemblé et prêt à utiliser sur le courant domestique (110 volts).



## CONTENU:

- Sac de copeaux parfumés avec différents saveurs
- Grand cabinet en aluminium avec une façade pratique et bien conçue
- 3 étagères en métal servant d'égouttoir; elles glissent aisément et sont faciles à nettoyer
- Corde détachable et résistante. L'appareil fonctionne avec un courant de 110 V
- Corde détachable et résistante. L'appareil fonctionne avec un courant de 110 V
- Récipient pour copeaux alimenté d'un courant de 250 watts, doté d'un élément distribuant la chaleur et la fumée uniformément
- Manuel d'instructions détaillées et faciles à suivre ainsi qu'un livre de recettes traditionnelles et innovatrices



Les morceaux de bois parfumés *TRUE NORTH* (pour le fumage) et les copeaux (pour le barbecue) sont spécialement séchés pour vous procurer le meilleur arôme. Les saveurs disponibles sont: hickory, mesquite, pomme, cerise, érable, et aune.

**Thompson-Pallister Bait Co. Ltd.**  
**5860 Len Thompson Drive**  
**Lacombe, Alberta**  
**Canada T4L 1E7**  
**Télé: (403) 782-3528**  
**Fax: (403) 782-3533**

## TABLE DES MATIÈRES

<u>SECTION</u>	<u>PAGE</u>
INTRODUCTION	1
HISTOIRE	1
LES TECHNIQUES DU FUMAGE	2
LA CLÉ DU SUCCÈS: LA SAUMURE ET LA SÉLECTION DU BOIS	3
MORCEAUX ET COPEAUX DE BOIS – GUIDE DE SÉLECTION	4
CONSEILS PRATIQUES POUR LE FUMAGE	5
LES SAUMURES	6
LE POISSON ET LES FRUITS DE MER	8
LE BOEUF, LE PORC, ET LE GIBIER	10
LA VOLAILLE ET LE GIBIER	14
SUGGESTIONS POUR LES RÉCEPTIONS	16

# INTRODUCTION

## BIENVENUE!

En achetant cet appareil électrique de fumage *True North*, vous pourrez expérimenter tout un univers de nouvelles recettes qui vous mettront l'eau à la bouche! Que vous soyez des débutants ou non, nous sommes sûrs que vous aimerez vous en servir chez vous aussi souvent que possible.

Nous, les fabricants, somme fiers de la qualité de notre produit. Construit de matériaux de première qualité, cet appareil portatif est facile à utiliser. Sa finition est robuste et de longue durée.

Prenez le temps de feuilleter ce livret. Il contient un grand choix de recettes destiné à vous permettre de tirer profit au maximum de votre appareil. L'addition de la fumée au mode de cuisson procure une expérience culinaire inoubliable.

Une remarque importante avant de commencer. Le goût est très personnel; c'est à vous d'improviser et de devenir Chef!

## FAITES-EN L'EXPÉRIENCE ET AMUSEZ-VOUS BIEN!

# HISTOIRE

On sèche et fume les viandes et le poisson depuis des temps immémoriaux.

On peut imaginer l'homme primitif, après la découverte du feu, réalisant les avantages du fumage de la viande. Il pouvait conserver le gibier et le garder jusqu' à la chasse prochaine. Ainsi pouvait-il s'assurer d'une réserve continue de nourriture.

D'après l'histoire, les anciens Chinois ont été les premiers à conserver les aliments par le fumage. Sans doute savaient-ils aussi qu'on pouvait obtenir de nouvelles saveurs en utilisant différentes sortes de bois pour fumer les aliments.

Le fumage est resté le procédé essentiel de conservation des viandes jusqu' à la découverte de l'électricité et de la réfrigération. L'art du fumage est tombé dans l'oubli par la suite.

Aujourd'hui, l'augmentation du prix de la nourriture et des additifs artificiels ont suscité la réapparition des inventions. C'est ainsi qu' on a redécouvert l'art du fumage de la viande et du poisson, et, au tournant, toute une gamme de saveurs délicieuses et uniques.

## LES TECHNIQUES DU FUMAGE

Aujourd'hui, il y a deux méthodes fondamentales de fumage: avec ou sans chaleur. Pour le fumage sans chaleur, on fume les aliments à froid. Le processus doit durer plusieurs mois pour donner le résultat voulu. Le fumage avec chaleur utilise la chaleur et la fumée, ce qui accélère de beaucoup le processus de conservation. Votre appareil de fumage *True North* se sert de la deuxième méthode.

L'aliment doit être salé avant d'être fumé. On appelle cette étape 'la saumure' (ou 'la marinade'), terme que nous utiliserons ultérieurement. La saumure est indispensable au processus de fumage. Le sel apporte des changements physiques et chimiques à la structure de la viande, ce qui fait qu'après être fumée, elle devient ferme et feuilletée, qualités qu'on associe aux aliments fumés. Aussi, grâce à la saumure, la durée de conservation est prolongée.

La température est très importante pour le fumage. C'est ce qui détermine la durée du processus. L'appareil électrique de fumage est capable de bien fonctionner à une température variant entre 100°F et 160°F. (Voir Conseils Pratiques Pour Le Fumage.)

Ceci nous amène à un autre point - la durée. Quelle doit être la durée du fumage? C'est une question posée par tous les débutants et la réponse relève du domaine de l'expérience. Quelques suggestions sont offertes dans les recettes, mais il s'agit avant tout de goûter et d'expérimenter. Il faut sentir ou piquer la viande pour vérifier si elle est bien cuite. Il y a toutes sortes de viande qu'on peut fumer et il n'y a pas de 'règles' empiriques à suivre. Cependant, nous vous offrons quelques suggestions qui peuvent vous être utiles. Par exemple on peut piquer le poisson et le jerky: le poisson devient feuilleté quand il est bien fumé et le jerky se crevasse ou se fend; la volaille fumée est à point quand on peut facilement tourner l'os de la patte.

### LE PROCESSUS LUI-MÊME COMPORTE DEUX ÉTAPES:

**1) Le Cycle de Fumage** - On commence par le cycle de fumage qui dure généralement de 1 à 3 heures, dépendamment de la quantité de plateaux de copeaux de bois à brûler. Habituellement, 2 à 3 plateaux suffisent. Chaque plateau prend environ 15 minutes avant de commencer à fumer et dure approximativement 45 minutes.

**2) Cycle de Séchage** - Ce cycle requiert une chaleur additionnelle pour compléter le procédé de fumaison. Retirez le plateau de copeaux, laissez l'appareil branché et procédez au séchage du produit jusqu'à ce que vous obteniez les résultats souhaités. Le cycle de séchage peut durer jusqu'à 12 heures (ou plus), dépendamment de la température extérieure, du type de viande et de son épaisseur.

## LA CLÉ DU SUCCÈS: LA SAUMURE ET LA SÉLECTION DU BOIS

Il y a deux méthodes pour donner du goût aux aliments fumés; ce sont la saumure et le type de bois utilisé pour l'arôme. Les deux méthodes combinées affrent toute une gamme de saveurs.

On utilise exclusivement le bois d'arbres feuillus pour le fumage. N'utilisez jamais du bois tendre comme le sapin ou le pin à cause de la présence de la résine dans la sève, ce qui donnerait un mauvais goût aux aliments. Choisissez parmi l'hickory, le mesquite, l'érable, le cerisier, l'aune, et la pomme. *True North* a déjà préparé des copeaux à partir de ces arbres. Expérimentez et essayez le bois seul ou en combinaison. Si vous préparez vos copeaux vous-même, n'oubliez pas qu'ils doivent être complètement secs et assez petits pour brûler facilement. En général, quand on procède au fumage, on utilise environ 1 à 3 plats de copeaux dépendamment de votre préférence personnelle.

La saumure ne conserve pas seulement les aliments, elle en change aussi le goût. Il y a un choix de recettes de saumure dans ce livret. N'hésitez pas à les changer et à en créer de nouvelles. Faites attention aux directives pour la saumure dans la section CONSEILS PRATIQUES POUR LE FUMAGE. Laissez toujours refroidir la saumure avant d'y ajouter la viande. Pour de meilleurs résultats, gardez-la dans le réfrigérateur jusqu'au lendemain avant de l'utiliser. Le temps de marinade dépend de la sorte et de l'épaisseur de la viande en moyenne d'une durée de 4 à 12 heures. Il faut beaucoup plus de temps pour quelques espèces de gibier. Après la saumure du poisson, rincez les filets à l'eau froide d'enlever le surplus de sel et pour affermir la chair. (On peut faire la même chose pour les autres viandes.)

Il est important de faire sécher la viande après la saumure. Mettez la viande sur des bacs à légumes assez haut pour que l'air puisse circuler autour des morceaux bien séparés, pendant 1 ou 2 heures. Quand vous voyez une pellicule luisante se former sur la viande ou le poisson, vous êtes prêt à procéder au fumage.

## TRUE NORTH

### MORCEAUX ET COPEAUX DE BOIS – GUIDE DE SÉLECTION

- Hickory:** Le favori de tous. Savoureux et épicé, il accompagne tous les plats.
- Mesquite:** Pénétrant, riche, à saveur de bois.
- Erable:** Sucré et riche, rappelant le sirop d'érable. Délicieux avec le porc, le poulet ou l'agneau.
- Aune:** Doux et subtil, se marie bien avec votre bois favori.
- Pomme:** Sucré, doux, fruité et particulièrement succulent avec la volaille.
- Cerise:** Riche, sucré, fruité, pourrait devenir votre favori.

Type d'aliment	Hautement Recommandé	Recommandé	Vaut la peine d'essayer
Boeuf	Hickory, Mesquite	Cerise	Pomme
Porc	Erable, Pomme	Cerise	Mesquite
Agneau	Pomme, Aune	Erable	Cerise
Poisson	Hickory, Erable	Aune	Mesquite
Volaille	Erable, Hickory	Mesquite	Aune
Crustacé	Hickory, Pomme	Cerise	Mesquite

### CONSEILS POUR LE BBQ:

Ajouter cette saveur fumée-maison à tous vos plats BBQ avec les copeaux de bois *True North*.

**BBQ au gaz:** envelopper 1-2 tasses de copeaux dans du papier aluminium, percer des trous et placer sur la grille.

**BBQ au charbon de bois:** Faire tremper dans l'eau 2 tasses de copeaux puis les répandre uniformément sur le charbon.

## CONSEILS PRATIQUES POUR LE FUMAGE

L'appareil électrique de fumage *True North* est un instrument culinaire pratique. Ce qui est important, si on veut en tirer un profit maximum, c'est d'expérimenter. N'hésitez pas à changer une recette ou une saumure selon votre goût personnel-c'est à vous de décider. C'est ainsi qu'on découvre de nouvelles recettes, n'est-ce pas? Nous avons goûté plusieurs recettes lors de la fabrication de cet appareil - de bonnes et de mauvaises.

À part le fait de nous avoir permis de goûter plusieurs aliments délicieux, nous avons aussi permis beaucoup et nous voulons que vous profitiez de nos expériences.

Voici plusieurs conseils pour l'emploi de votre appareil électrique de fumage.

- Ne jamais laisser l'appareil à fumage sans surveillance lorsqu'il est en marche. **Prière de relire les instructions sur les mises en garde telles qu'indiquées dans le Manuel d'Instruction et d'Entretien True North.**
- Pendant le fumage utilisez l'appareil seulement dans un endroit bien ventilé dehors. Pendant le fumage, il y a beaucoup de fumée. Quand vous êtes prêt à faire sécher, s'il est nécessaire, mettez l'appareil dans un garage ou dans un endroit protégé près de la maison.
- Prenez garde en ouvrant la porte de l'appareil lorsque vous vérifiez la progression du fumage. La fumée dans les yeux n'est pas agréable, même si elle sent bon!
- Le temps dehors peut modifier la température dans l'appareil. Aussi, faut-il abriter l'appareil pendant le fumage s'il fait froid ou s'il fait du vent.
- La température dans l'appareil est très importante pour le fumage. Un thermomètre de four vous aidera à surveiller la température pendant le fumage. Selon l'espèce de viande, gardez la température entre 110°F - 160°F.
- Il est facile de nettoyer les clayettes et la lèchefrite si vous les vaporisez d'un produit anti-adhérent avant de commencer le fumage. Cela aide au nettoyage. Utilisez les clayettes dans la cuisine aussi: mettez-y la viande saumurée pour la faire sécher avant de les insérer dans l'appareil.
- Mélanger et conserver les saumures et les marinades dans un contenant en verre ou en céramique. S'il est nécessaire, on peut utiliser des contenants en acier inoxydable ou en plastique, mais jamais en aluminium. L'aluminium réagira sur le sel de la saumure et la gâtera.
- On peut conserver la pulpart des saumures au froid pendant longtemps, mais pas toutes. Lisez attentivement les instructions. On peut utiliser plusieurs fois les saumures pour saler les viandes, mais pour les fruits de mer et la volaille, il faut utiliser une saumure fraîche.

- Quand on fume des aliments de petite dimension comme les noix, les fèves ou les crevettes, on peut fabriquer une sorte de tamis en métal et le mettre sur les clayettes pour que les petits morceaux ne tombent pas dans la lèche-frite.
- N'oubliez pas que la viande et le poisson réduisent au fumage. Coupez-les en assez gros morceaux pour qu'ils restent assis sur la clayette au lieu de tomber dans la lèche-frite.
- De temps en temps nettoyez le cabinet de fumage. Lavez l'extérieur avec de l'eau et un détersif doux. Essuyez l'intérieur si vous voulez, mais n'y appliquez pas de détersif. Les détersifs éliminent le fumet accumulé dans l'appareil.
- **Réfrigérer, congeler tout produit fumé qui ne sera pas consommé immédiatement.**

## LES SAUMURES

Suggestions:

- Pour un goût plus savoureux, le sucre brun ou le sucre demerara (très naturel et non raffiné) peut être substitué au sucre blanc.
- Mélanger et conserver les ingrédients dans un contenant en verre ou en céramique.
- Réfrigérer après avoir mélangé.
- Utiliser du gros sel, non iodé, pour les marinades.

Voir la section Conseils Pratiques Pour Le Fumage pour obtenir des renseignements supplémentaires.

### La saumure de base

1/2 tasse de gros sel  
1 litre d'eau

### La saumure sucrée

1/2 tasse de gros sel  
1 litre d'eau  
1/2 tasse de sucre

### La saumure savoureuse

2 litres d'eau  
1 tasse de gros sel  
1/2 tasse de sucre brun ou de sucre demerara  
2 c. à soupe de jus de citron concentré ou 1/4 tasse de jus de citron frais  
3-4 gousses d'ail écrasées  
1/4 c. à soupe de poudre d'oignon

### La saumure épicée

- 3 tasses d'eau
- 1 tasse de sauce soja
- 1/2 tasse de sucre brun ou de sucre demerara
- 1/4 tasse de gros sel
- 1/2 c. à thé d'oignon en poudre
- 4-5 gousses d'ail écrasées
- 1/2 c. à thé de sauce piquante
- 1/2 c. à thé de poivre

Préparation de la saumure:

Mélanger les ingrédients, mettre dans un contenant hermétique en verre et laisser macérer au réfrigérateur jusqu'au lendemain, afin que la saveur des ingrédients puisse passer dans la saumure.

### **SAUMURE SPÉCIALE DE WINN**

- 3 litres d'eau
- 1 tasse de gros sel
- 1 tasse de sucre brun ou de sucre demerara
- 1 c. à soupe de vinaigre
- 1 c. à soupe d'épices à marinade
- 1-2 gousses d'ail écrasées (facultatif)

Mélanger les ingrédients dans une grande casserole. Amener à ébullition. Retirer du feu et laisser refroidir. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment du fumage.

### **SAUMURE TOUT USAGE**

On peut utiliser cette saumure pour le boeuf, le porc, le gibier, le poulet, le dindon.

- 4 litres d'eau
- 1/2 tasse de gros sel
- 1/2 tasse d'attendrisseur de viande "Tender Quick"
- Assaisonner au goût

Mélanger les ingrédients. Faire tremper complètement la viande dans cette marinade pendant 12 à 24 heures, selon l'épaisseur des morceaux. Réfrigérer le surplus de la saumure, s'il en reste.

## LE POISSON ET LES FRUITS DE MER

### TRUITE FUMÉE

Servez-vous de cette recette pour toute espèce de truite, surtout la truite du lac et la truite arc-en-ciel.

Ajouter à LA SAUMURE ÉPICÉE (p. 7). 1 tasse de vin blanc sec et seulement 1-2 gousses d'ail écrasées.

Mettre la truite et la saumure dans un récipient en verre et réfrigérer 8-12 heures; retourner la truite souvent.

Retirer la truite et rincer à l'eau froide. Essuyer avec un essuie-tout et laisser sécher à l'air pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'une pellicule luisante se forme. Mettre le poisson dans l'appareil électrique de fumage chauffé d'avance et le fumer en utilisant 2-3 plats de vos copeaux préférés.

La durée du fumage dépend du poids de la truite et du niveau de séchage désiré.

### POISSON BLANC FUMÉ À L'HICKORY

On peut utiliser cette recette pour d'autres espèces de poisson. Essayez le brochet ou le doré. L'essentiel, c'est d'expérimenter.

SAUMURE SPÉCIALE DE WINN (p. 7).

Couper le poisson blanc en filets, mariner et réfrigérer 8-12 heures; tourner le poisson souvent.

Le retirer de la saumure et le faire sécher 1-2 heures jusqu'à ce qu'une pellicule apparaisse sur les filets. Mettre les filets dans l'appareil électrique de fumage chauffé d'avance, utilisant 2-3 plats de copeaux à saveur d'hickory. La durée du fumage devrait être de 6-8 heures, selon le niveau de séchage désiré.

### SAUMON FUMÉ SPÉCIAL

La saumure:

1 1/2 tasse de sauce soja

1 tasse d'eau

1 tasse de vin blanc

1/3 tasse de sucre brun ou de sucre demerara

1/4 tasse de gros sel

1/2 t. à thé de sauce piquante

1/4 t. à thé de poivre frais-moulu

1/4 t. à thé de poudre d'oignon

1-2 gousses d'ail frais, écrasées

Mélanger les ingrédients de la saumure et réfrigérer jusqu'au lendemain. Couper le saumon en tranches ou en morceaux. Le mariner dans la saumure 8-12 heures, en le conservant frigo. Égoutter et laisser sécher sur des essuie-tout à l'air frais pendant 1-2 heures. Mettre le poisson dans l'appareil électrique de fumage, chauffé d'avance. Brûler 2-3 plats de copeaux (nous suggérons l'hickory). La durée du fumage, 8-12 heures, dépend de l'épaisseur du saumon. Vérifier à chaque heure.

## **QUEUES DE HOMARD CUITES À LA VAPEUR**

Autres suggestions: les palourdes, les moules, les coquilles St. Jacques, etc.

Couper les queues de homard avant de les cuire afin d'en retirer la carapace. Après les avoir cuites à la vapeur, arroser-les avec un mélange de beurre, d'ail, de ciboulette, de flocons d'oignon, de poivre assaisonné et de sel. Réserver une portion pour plus tard.

Remplacer le plat de copeaux avec un plat d'eau de même grandeur. Retirer la lèche-frite.

Ajouter de l'ail, de la ciboulette, des flocons d'oignon, du poivre assaisonné et du sel à votre eau. Faire bouillir l'eau assaisonnée.

Placer les queues de homard sur un plateau que vous glisserez sur les crans inférieurs du cabinet. La vapeur de l'eau assaisonnée transmettra les épices à la viande et lui donnera une bonne saveur. Les épices tomberont goutte à goutte dans l'eau pendant que le homard cuira et serviront à faire une trempette savoureuse.

Le homard sera prêt dans 10-15 minutes ou quand la chair deviendra blanche et ferme. Avant de servir, l'arroser encore une fois avec du beurre assaisonné.

## **CREVETTES FUMÉES À SAVEUR DE POMME**

Essayez cette recette avec les crevettes roses, les coquilles St. Jacques et les écrevisses. C'est délicieux!

Prendre n'importe quelle quantité de crevettes fraîches.

Cuire dans l'eau bouillante pendant 5 minutes. Refroidir, éplucher, et nettoyer.

Mariner les crevettes dans LA SAUMURE SUCRÉE (p. 6) pendant 1-2 heures. Égoutter et sécher à l'air pendant 45 minutes.

Vaporiser les clayettes avec du "Pam" (ou autre produit similaire), mettre les crevettes dans l'appareil de fumage en utilisant 1-2 plats de copeaux à saveur de pomme. La durée de fumage est de 2 heures.

\*Faire bouillir les crevettes dans un bouillon plutôt que dans l'eau pour obtenir un meilleur goût.

## LE BOEUF, LE PORC, LE GIBIER

### VIANDE HACHÉE FUMÉE

Servez-vous de la recette suivante pour toutes vos entrées favorites avec le boeuf haché, les hamburgers, le chili, les boulettes de viande, les “sloppy joes”, etc. Mettre le boeuf haché non cuit sur une clayette recouverte d’un tamis en métal.

Mettre la clayette dans l’appareil électrique de fumage chauffé d’avance et fumer pendant 20-30 minutes, en utilisant vos copeaux favoris.

Compléter la cuisson comme d’habitude, tout en réduisant la durée en raison du temps déjà passé dans l’appareil de fumage.

### MARINADE “TRUE NORTH” POUR RÉCEPTIONS

Utiliser du boeuf, du porc ou de l’agneau pour la recette suivante.

2-3 tasses de vin rouge

1/3 tasse de sauce soja

1/3 tasse d’eau

1 1/2 c. à soupe de sauce Worcestershire

1 c. à soupe d’attendrisseur de viande “Tender Quick”

3c. à soupe de jus de citron

5 c. à soupe d’huile végétale

1 c. à thé de poudre d’oignon

1/2 c. à thé de poivre frais moulu

1/2 c. à thé de sauce piquante

1-2 gousses d’ail écrasées (facultatif)

Mélanger tous les ingrédients. Mariner la viande et réfrigérer 6-12 heures au goût. Égoutter et essuyer la viande (ne la passez pas sous le robinet). Suivre les instructions de fumage pour la recette du jerky au boeuf.

### JERKY DE BOEUF FUMÉ

On peut aussi utiliser cette recette pour d’autres viandes. On peut faire d’excellent jerky avec l’orignal, la venaison, etc. Il faut que la viande soit maigre. Pour le jerky plus épicé, saupoudrez la viande de poivre assaisonné, de poudre d’oignon ou de poudre d’ail avant de procéder au fumage.

Les options des marinades:

1. 1/2 tasse sauce soja

1/2 tasse d’eau

2 c. à soupe de sherry ou de vin rouge sec

- 2 c. à soupe de vinaigre blanc
- 1/2 c. à thé de sucre en poudre
- 3/4 c. à thé de poudre d'ail ou de poudre d'oignon

OU

- 2. 1 tasse de vin rouge sec
- 3/4 tasse de sauce soja
- 3/4 tasse d'eau
- 1/4 tasse de sel
- 1/3 tasse de sucre brun ou de sucre demerara
- 1/2 c. à thé de poivre frais moulu
- 1 c. à thé de sauce piquante
- 1-2 gousses d'ail (écrasées)
- 1/4 à thé de poudre d'oignon

Choisir la quantité suffisante de noix de ronde maigre de 1-2 pouces d'épaisseur (on peut couper la viande très facilement quand elle est semi-gelée). Couper en travers de la fibre des petites tranches de 1/4 de pouce ou moins. Enlever tout le gras et les tendons. Mariner les tranches recouvertes et réfrigérer jusqu'au lendemain. Égoutter et mettre les tranches sur les clayettes de l'appareil de fumage. Fumer en utilisant 2-3 plats de copeaux à saveur de noyer. Il faudra 8-10 heures en tout, selon l'épaisseur des tranches pour les faire sécher. Le jerky est à point si la viande se fend quand on la courbe. Réfrigérer dans un contenant hermétique.

\*\*\*Nous vous recommandons tout spécialement cette recette de jerky!

## **JAMBON AUX ANANAS FUMÉ À L'HICKORY**

- 1-2 livres de steaks de jambon pré-cuit (1pouce d'épaisseur)  
coupés en petits morceaux
- Des ananas en morceaux (frais ou en conserve)
- 3/4 tasse de jus d'ananas
- 3/4 tasse de miel liquide ou de sucre brun ou de sucre demerara
- 1/4 tasse d'eau
- 1/4 c. à thé de gingembre en poudre
- 1/4 c. à thé de moutarde sèche
- Poivre assaisonné au goût

Mélanger les épices, le miel ou le sucre, le jus ou l'eau dans une casserole et amener jusqu'à faible ébullition. Mettre en brochette tour à tour les morceaux de viande et d'ananas. Badigeonner tous les morceaux avec la sauce et les mettre dans l'appareil de fumage, chauffé d'avance. Fumer pendant une heure ou jusqu'à utilisation complète d'un plat de copeaux à saveur d'hickory.

## MARINADE RAPIDE TERIYAKI

- 1 bouteille (10-12 onces) de marinade préparée Teriyaki (“Golden Dragon” ou “Kikkoman”)
- 2 1/2 tasses d’eau
- 2-3 c. à soupe de sucre brun ou de sucre demerara (au goût)
- 2-3 gousses d’ail coupées en quatre et écrasées

Fondre le sucre dans l’eau et ajouter la marinade préparée. Ajouter l’ail. Saupoudrer la viande avec le poivre assaisonné, l’ail en poudre et l’oignon en poudre avant de la fumer. Suivre les instructions pour la recette de jerky en utilisant 2 plats de copeaux à saveur d’hickory.

## CÔTELETTES FUMÉES À LA ‘TRUE NORTH’

Une quantité suffisante de côtes de boeuf ou de porc

La sauce:

- 3/4 tasse de ketchup
- 1/4 tasse d’eau
- 1/4 tasse de vinaigre blanc
- 1/3 tasse de beurre fondu
- 1 c. à soupe de sucre brun ou de sucre demerara
- 2 c. à soupe de mélasse
- 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 2 c. à thé de moutarde sèche
- 1 c. à thé de poivre frais moulu
- 3/4 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de sauce piquante
- 1 oignon haché

Suggestion: Servez-vous d’une sauce barbecue préparée et diminuez la quantité d’épices au goût.

Couper les côtelettes en petits morceaux et les mettre dans l’appareil de fumage, chauffé d’avance, pendant 1-1 1/2 heure. Utiliser 1-2 plats de copeaux à saveur de noyer. Sortir les côtelettes de l’appareil et finir la cuisson au four ou sur le gril. Badigeonner les côtelettes avec la sauce pendant la dernière demi-heure de cuisson.

## MARINADE TERIYAKI

Servez-vous de cette recette pour le boeuf, l'agneau ou le gibier.

- 1/3 tasse de sauce soja foncée
- 1/3 tasse d'eau
- 1/4 tasse de vin blanc
- 1 c. à soupe de vinaigre blanc
- 2-3 gousses d'ail écrasées
- 2 c. à soupe de sucre brun ou de sucre demerara
- 1/2 c. à thé poivre
- 1 c. à soupe de gingembre en poudre
- 1 c. à soupe de sauce aux huîtres (facultatif)

Mélanger les ingrédients. Mariner la viande pendant 4-8 heures. Égoutter et sécher légèrement. Suivre les instructions pour le fumage du jerky au boeuf.

## MARINADE POUR LE GIBIER

- 4 tasses d'eau
- 2 tasses de vinaigre de cidre
- 1 tasse de vin rouge sec
- 1 tasse de gros sel
- 3/4 tasse de sucre brun ou de sucre demerara
- 2 c. à soupe de grains de poivre noir
- 1-2 gousses d'ail écrasées (facultatif)
- 3 c. à soupe de beurre fondu
- 1 gros oignon (haché)
- 1 grosse carotte tranchée
- Macis

Mélanger tous les ingrédients dans une grande casserole à l'exception du vin. Amener à ébullition. Laisser mijoter à découvert pendant 30 minutes. Mettre de côté la marinade dans une autre casserole et laisser refroidir. Ajouter le vin. (Cette marinade ne se conserve pas bien. Utilisez-la tout de suite.) Mariner pendant 2-4 jours, selon le type et l'épaisseur de viande utilisés. Réfrigérer en retournant souvent le gibier.

Suivez les mêmes instructions que pour le fumage du boeuf. Choisissez vous-même les copeaux. Finir la cuisson de la viande au four sous l'élément de grillage ou sur le barbecue.

## LA VOLAILLE ET LE GIBIER

### MARINADE POUR LE GIBIER À LA ‘TRUE NORTH’

- 3/4 tasse de vin blanc sec
- 1/3 tasse de sucre brun ou de sucre demerara
- 1/3 tasse d'eau
- 1/4 tasse de sauce soja
- 2 c. à thé de mélasse
- 3/4 c. à thé d'oignon en poudre
- 1-2 gousses d'ail (écrasées)
- 1/2 c. à thé de gingembre en poudre

Mariner la volaille dans un contenant pendant 4-6 heures en vous assurant que la viande est tout à fait recouverte. (Augmenter la quantité de marinade si nécessaire.) Retirer la volaille de la marinade et la passer sous le robinet. Égoutter et laisser sécher à l'air pendant 1-2 heures. Mettre la volaille sur la clayette de l'appareil de fumage en s'assurant que la poitrine est tenue ouverte par des cure-dents afin de faire circuler la fumée.

Fumer pendant 2-4 heures selon le poids de la volaille, en utilisant 2 plats de copeaux à saveur de noyer ou de pomme. La retirer de l'appareil de fumage et finir la cuisson dans le four à 325° F en comptant 15 minutes par livre. Servir chaud ou froid.

### FAISAN À SAVEUR DE POMME

Essayez cette recette avec d'autres volailles, la poule de prairie, le coq de bruyère, la gélinotte, etc.

- 4 tasses de jus de pommes
- 1/4 tasse d'attendrisseur de viande "Tender Quick"
- 1/4 tasse de sel
- 1/3 tasse de sucre
- 1 c. à soupe de romarin
- 1 c. à soupe de basilic
- 1/4 c. à thé de sauge
- 1/4 c. à thé de moutarde sèche
- 1/4 c. à thé d'ail en poudre ou 1/2 gousse d'ail hachée finement
- 3/4 tasse de miel liquide

Mariner le faisan pendant 8-12 heures selon la taille. Rincer et laisser sécher à l'air 1 heure. Ouvrir la cavité avec des cure-dents pour faire circuler la fumée. Mettre la volaille dans l'appareil de fumage, chauffé d'avance, et fumer pendant 3 heures en utilisant 2-3 plats de copeaux à saveur de pomme.

Finir la cuisson dans le four à 300°F.

\*Mélanger la moitié de la moutarde sèche avec le miel liquide. Ajouter l'ail. Badigeonner la volaille avec le miel en la faisant rôtir.

## **VOLAILE FUMÉE – RECETTE FACILE**

Essayez cette recette avec du poulet ou la gélinotte. Mariner dans LA SAUMURE SUCRÉE (p. 6) et réfrigérer pendant 6 heures. S'assurer que le poulet soit toujours recouvert de saumure. Rinsér et essuyer le poulet dans la cavité aussi. Couper en deux, ou tenir ouverte la poitrine avec des cure-dents. Mettre dans l'appareil de fumage pendant 2-3 heures en utilisant 2-3 plats de vos copeaux favoris. Retirer le poulet de l'appareil de fumage et finir la cuisson au four. Couvrir ou envelopper de papier aluminium afin de ne pas laisser sécher la viande pendant la cuisson.

## **POITRINES DE POULET FUMÉ À LA POMME ET ROULADES DE JAMBON**

- 3-4 grosses poitrines de poulet
- 4 c. à soupe de beurre
- 1/4 tasse de vin blanc
- 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 1 paquet de jambon, tranché mince

Chapelure:

- 1/4 tasse de farine
- 1/2 c. à thé de sel d'ail
- 1/2 c. à thé de poivre assaisonné
- 1/2 c. à thé de paprika
- 1/4 c. à thé de piment rouge en poudre

Enlever la peau et les os des poitrines de poulet. Couper en lamelles d'une épaisseur d'un pouce. Mettre sur les clayettes de l'appareil de fumage chauffé d'avance. Fumer avec 1 plat de copeaux à saveur de pomme. Retirer la viande de l'appareil et l'enrober de chapelure.

Fondre le beurre dans une poêle à frire et faire dorer les lamelles de poulet. Ajouter le vin et le bouillon, couvrir et laisser mijoter de 15-20 minutes ou jusqu'à qu'elles soient tendres.

Laisser refroidir. Envelopper le poulet avec les tranches de jambon et retenir à l'aide de cure-dents. Réfrigérer et servir.

## SUGGESTIONS POUR LES RÉCEPTIONS

### SAUCISSES FUMÉES

Pour cette recette, on peut utiliser les saucisses pré-cuites ou les saucisses de Francfort.

Cuire la quantité de saucisses de boeuf ou de porc nécessaire selon votre méthode favorite. Couper en petits morceaux et mettre le tout dans l'appareil de fumage, chauffé d'avance. Fumer pendant 30-40 minutes. Servir chaud ou avec votre trempette favorite.

### JERKY POUR RÉCEPTION À LA 'TRUE NORTH'

- 1 tasse de vin rouge sec
- 1 tasse d'eau
- 1 1/2 tasse de sauce soja
- 1/3 tasse de sucre brun ou de sucre demerara
- 1/4 tasse de gros sel
- 1 c. à thé de sauce piquante
- 1/2 c. à thé de poivre assaisonné
- 1/2 c. à thé d'oignon en poudre
- 1-2 gousses d'ail écrasées
- Une quantité suffisante de biftek (noix de ronde)

Couper le boeuf semi-gelé en carré de 1 1/2 pouce. Mélanger les ingrédients de la saumure, ajouter la viande et réfrigérer jusqu'au lendemain. Retirer la viande, égoutter et laisser sécher à l'air pendant une heure. Ne pas passer sous le robinet. Mettre dans l'appareil de fumage chauffé d'avance et fumer pendant 8 heures en utilisant 2 plats de copeaux à saveur de noyer. Envelopper de papier d'aluminium et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Trancher mince et servir avec du fromage, des craquelins et vos trempettes favorites.

### OEUFS FUMÉS

Réfrigérer une quantité suffisante d'oeufs durs. Écailler. Mettre les oeufs sur la clayette supérieure de l'appareil de fumage et fumer pendant environ 30 minutes en utilisant vos copeaux favoris. (Nous préférons la saveur d'hickory.) Envelopper les oeufs de pellicule en plastique ou de papier aluminium. Réfrigérer jusqu'au moment de servir.

On peut servir des oeufs fumés avec plusieurs plats. Essayez-les tranchés ou coupés en dé dans une salade, en moitié ou en quart comme hors d'oeuvres, ou tels quels. DÉLICIEUX!

## FROMAGE FUMÉ

Les fromages à pâte dure comme le cheddar, le suisse, le mozzarella se prêtent bien au fumage.

Couper le fromage en carré de 1 1/2 pouce. Placer un tamis en métal sur les clayettes de l'appareil de fumage pour empêcher les petits morceaux de tomber. Mettre la clayette sur les crans supérieurs et fumer aussi longtemps que le plat de copeaux mettra à brûler complètement.

Suggestions:

Garder la porte de l'appareil de fumage entr'ouverte pour régler la température au cas où le fromage commencerait à fondre. Sortir le fromage de l'appareil et réfrigérer.

On peut se servir du fromage fumé de plusieurs façons:

Servez-vous en pour faire une boule de fromage, coupez-le en carré pour les casse-croûte ou sur des craquelins, ou encore, mangez-le tel quel. Faites des expériences!

## NOIX FUMÉES

1-2 tasses de noix mélangées, non-salées

1/3 tasse de beurre fondu

Mettre les noix dans un pot en plastique. Verser le beurre fondu sur les noix et saler au goût. Fermer le pot avec le couvercle et agiter.

Etendre ensuite les noix sur une des clayettes de l'appareil de fumage, recouverte d'un tamis en métal.

Fumer les noix en utilisant 1-2 plats de copeaux à la saveur de votre choix pendant environ 1 1/2 heure. Goûtez-les pendant le fumage.

Essayez de fumer vos noix préférées: les noix de cajou, les amandes, les graines de citrouille ainsi que les fèves, les pâtes et les pains.

## PÂTÉ DE POISSON À SAVEUR D'HICKORY

8-10 onces de poisson fumé à saveur d'hickory (voir la section Poissons et Fruits de Mer)

2-3 c. à soupe de beurre fondu

1/4 tasse de fromage à la crème

1 gousse d'ail hachée

Du persil haché

De l'oignon haché (facultatif)

Du citron et du poivre assaisonné (au goût)

Des amandes et des olives

Mélanger tous les ingrédients. Ajouter du citron et du poivre au goût. Former en bûche ou en tas sur un plateau. Saupoudrer avec des amandes hachées et garnir d'olives tranchées.

Essayez cette recette avec des variations. Le saumon fumé est un excellent pâté à tartiner. Ajoutez de l'oignon haché fin aussi. C'est vous le Chef!

## **SEL FUMÉ**

On peut donner une saveur de fumée délicieuse à un met en ajoutant du sel fumé. Répandre une quantité de sel sur une tôle à biscuits et mettre dans l'appareil de fumage. Fumer jusqu'à ce que le sel soit doré.

Servez-vous du sel fumé pour assaisonner n'importe quel plat.

## **FÈVES FUMÉES**

Essayez cette nouvelle version des fèves au lard!

Mettre les fèves sur une tôle à biscuits ou sur un plat en aluminium.

Mettre sur la clayette inférieure de l'appareil de fumage et fumer en utilisant 1 plat de copeaux à la saveur de votre choix.

Finir la cuisson sur la cuisinière et servir.

Thompson-Pallister Bait Co. Ltd.  
5860 Len Thompson Drive  
Lacombe, Alberta  
Canada T4L 1E7  
Phone: (403) 782-3528  
Fax: (403) 782-3533  
E-mail: [truenorth@lenthompson.com](mailto:truenorth@lenthompson.com)