

Truite fumée en pot

Ingrédients

Pour la

saumure

-85ml de gros sel

-170ml de cassonade

-Pincée de poivre

-Feuille de laurier

-5 tasses d'eau

-3 Filets de truite

-Bois d'érable et de pommier

-Huile de tournesol ou de cameline

-2 oignon rouge

-6 branches d'aneth frais

-1 pot

masson

Instructions

1. Faire saumurer les truites 10h idéalement
2. Démarrer le BBQ en plaçant les bacs remplis de braises de chaque côté et ajouter le bois.
3. Fumer à l'érable et au pommier jusqu'à ce les truites atteignent une température interne de 140 F
4. Couper l'oignon en fines tranches
5. Couper l'aneth frais en petits morceaux
6. Ajouter au pot masson des étages successifs d'oignons, d'aneth et de truite
7. Remplir le pot d'huile. Servir avec des craquelins. (Se conserve au frigo 7 jours minimum)