



## QUE FAIRE AVEC ... LE SAUMON

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# QUE FAIRE AVEC ... LE SAUMON

*JULIE SCHWOB*

QUE FAIRE AVEC ... LE SAUMON JULIE SCHWOB

 [Télécharger QUE FAIRE AVEC ... LE SAUMON ...pdf](#)

 [Lire en ligne QUE FAIRE AVEC ... LE SAUMON ...pdf](#)

## Téléchargez et lisez en ligne QUE FAIRE AVEC ... LE SAUMON JULIE SCHWOB

---

85 pages

Extrait

Introduction

Le mot saumon vient du latin salmonem qui signifie «le sauteur». Et c'est en effet la principale qualité du saumon sauvage lorsqu'il remonte les cours d'eau à la recherche des zones de reproduction en amont des rivières : il est ainsi capable de sauter des obstacles de branchages, de pierres, rien ne l'arrête !

Ce poisson était déjà consommé durant la préhistoire et c'est à partir de l'Antiquité que l'on commence à vouloir en élever : des pêcheries sont construites dans les estuaires des cours d'eau du sud de l'Europe. La révolution industrielle et la pollution des rivières qu'elle a entraînée, mais également la construction de barrages hydroélectriques ont eu raison des saumons sauvages dans les rivières d'Europe, mais on peut encore pêcher de beaux saumons sauvages dans les eaux de l'Atlantique nord et du Pacifique nord. Après avoir frayé dans les rivières pour se reproduire, ces saumons retournent en haute mer pour déguster les crevettes roses dont ils raffolent et qui colorent leur chair d'un ton rosé léger.

Dans les années 1960, l'Écosse et la Norvège ont amorcé l'élevage des saumons. Au départ, il s'agissait surtout d'élever des alevins de saumon pour peu à peu repeupler les rivières et l'Atlantique. Mais l'élevage d'alevins a vite été remplacé par celui de saumons adultes. Aujourd'hui le saumon d'élevage représente plus d'1,2 million de tonnes par an. C'est en Norvège que l'on produit le plus de saumon et c'est au Japon qu'on en mange le plus. Notons tout de même que la

France est en seconde position pour la consommation de saumon. Nourris de farines, les saumons d'élevage sont bien souvent plus gras et moins fins en goût que les saumons sauvages.

Il existe un Label rouge pour le saumon d'élevage de Norvège et d'Écosse, qui oblige les éleveurs à utiliser une nourriture moins grasse et à laisser au saumon plus d'espace pour nager. Les fermes d'élevage Label rouge doivent également être plus soucieuses de l'environnement.

Il existe également des saumons d'élevage bio, nourris d'aliments bio, évoluant dans des parcs d'élevage en pleine mer. Pour ces saumons, aucun médicament ni colorant n'est toléré durant l'élevage des poissons. Aussi la couleur de la chair des saumons bio se rapproche-t-elle de celle du saumon sauvage, rose léger.

Pour réaliser un saumon fumé, il faut tout d'abord retirer la peau du poisson, puis le saler (en saumure ou au gros sel) afin de retirer la plus grande partie de l'eau contenue dans la chair. Ensuite, plusieurs méthodes sont employées pour le fumer. La plus courante, car la moins chère, est le fumage liquide : il s'agit de badigeonner le saumon d'un mélange d'eau et de fumée de bois débarrassée de ses éventuels goudrons. La seconde méthode plus artisanale utilise un fumoir où le saumon est suspendu sous de la fumée de sciure de bois. Le saumon bio est quant à lui exposé à une fumée de sciure de bois bio, sans aucun traitement. Dans son cas, il est également obligatoire de fumer chaque saumon entre 3 et 6 heures. Présentation de l'éditeur  
Une cuisine simple, rapide et gourmande autour du saumon

→ Redécouvrez-le dans plus de 40 recettes !

Les classiques : Les surprenantes :

- ° toasts de rillettes de saumon
- ° ravioles au saumon fumé et aux lardons à la coriandre

- ° carpaccio de saumon à la vanille
- ° oeufs cocotte au saumon et à la ciboulette
- ° pavé de saumon en croûte d'amandes
- ° club sandwich au saumon fumé
- ° papillotes de saumon frais à l'orange...

→ Faites le plein d'idées déco pour sublimer vos plats.

Avec les idées déco, ajoutez votre petite touche perso ! Réalisez des sucettes de saumon, fermez une papillote ou présentez les raviolis dans des mini-paniers vapeur comme un chef.

Découvrez de vraies astuces de pro pour réussir votre recette. Résultat bluffant !

Julie Schwob est auteur et styliste culinaire. On lui doit notamment *Mes petits biscuits* et *So crumble*, dans la collection «Toquades», ainsi que le stylisme de nombreux ouvrages. Biographie de l'auteur  
Styliste et auteur, **Julie Schwob** a écrit *So crumble* et de *Cheese cake* dans la collection "Toquades".

Download and Read Online QUE FAIRE AVEC ... LE SAUMON JULIE SCHWOB #NHZS571BDKJ

Lire QUE FAIRE AVEC ... LE SAUMON par JULIE SCHWOB pour ebook en ligneQUE FAIRE AVEC ...  
LE SAUMON par JULIE SCHWOB Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à  
lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en  
ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les  
meilleurs livres pour lire les livres QUE FAIRE AVEC ... LE SAUMON par JULIE SCHWOB à lire en  
ligne.Online QUE FAIRE AVEC ... LE SAUMON par JULIE SCHWOB ebook Téléchargement PDFQUE  
FAIRE AVEC ... LE SAUMON par JULIE SCHWOB DocQUE FAIRE AVEC ... LE SAUMON par JULIE  
SCHWOB MobipocketQUE FAIRE AVEC ... LE SAUMON par JULIE SCHWOB EPub  
**NHZS571BDKJNHZS571BDKJNHZS571BDKJ**