Comment fumer le poisson-chat avec un four à charbon de bois

La première étape du fumage du poisson-chat consiste à récolter le poisson
que vous allez fumer. Après la récolte, ajoutez du sel au poisson et couvrez-le
afin de le rendre inactif/le tuer.

Le processus de fumage

Pesez le poisson avant le fumage pour vérifier le poids avant le fumage.

Coupez le poisson en morceaux et lavez-les dans de l'eau propre et salée.
Le sel est ajouté pour éliminer les parties visqueuses du poisson.

Prenez deux grands seaux d'eau et ajoutez-y du sel. Mettez 125 g de sel
pour 15 litres d'eau. Le sel aide à éliminer la partie visqueuse/gluante de
l'eau. Le sel contribue également à
donner du goût au poisson. Le premier seau sert à laver et le second à rincer.

Arrangez les morceaux de poisson nettoyés sur un grand treillis et
placez-les dans un four. Allumez le charbon de bois et laissez-le prendre feu
avant de le placer dans le four pour éviter que la fumée ne reste sur le
poisson.

Au bout de 48 heures, le poisson sera prêt, mais pendant cette période,
continuez à surveiller le poisson et, lorsqu’un côté du poisson est bien
préparé, passez à l’autre côté.