



Saumon fumé à la ficelle, spécialité pour gourmets exigeants



© La Maison Nordique

Après avoir conquis les palais des plus grands chefs avec ses produits d'exception, comme le caviar, La Maison Nordique propose son saumon fumé à la ficelle, fruit d'un magnifique savoir-faire, qui saura séduire les gourmets les plus exigeants.



© La Maison Nordique

L'origine du saumon fumé

Une légende scandinave raconte que le saumon fumé est né d'un heureux oubli. Au retour de la pêche, quelques beaux poissons conservés dans du sel auraient été oubliés sur le pont d'un bateau. Sous l'effet du soleil, ils auraient doucement séché, révélant une teinte d'un rose gourmand et une saveur légèrement fumée. Le saumon fumé venait de voir le jour... Mais il fallait maintenant reproduire ces effets du hasard. L'idée d'utiliser un feu de bois s'est tout naturellement imposée. Au fil du temps, ce savoir-faire s'est affiné et s'est transmis de génération en génération. Ce sont aujourd'hui ces gestes ancestraux que La Maison Nordique s'emploie à perpétuer avec son saumon fumé à la ficelle.



© La Maison Nordique

Un magnifique savoir-faire

Intransigeante et passionnée, La Maison Nordique élabore tous ses produits avec la même rigueur. Du caviar à tous les autres produits, dont ceux de la mer, le savoir-faire est de mise. La sélection des poissons fait l'objet de toutes les attentions. Pour l'élaboration du saumon fumé, ce sont des saumons d'Ecosse Label Rouge qui sont sélectionnés et arrivent frais dans le laboratoire de La Maison Nordique. Levée des filets, salage à sec, rinçage à l'eau claire... toutes les étapes de la fabrication sont réalisées à la main. Celles du ficelage et de l'accrochage par le collier sont particulièrement délicates et permettent à la chair du poisson de ne pas se replier sur elle-même lors du fumage.

L'art du fumage

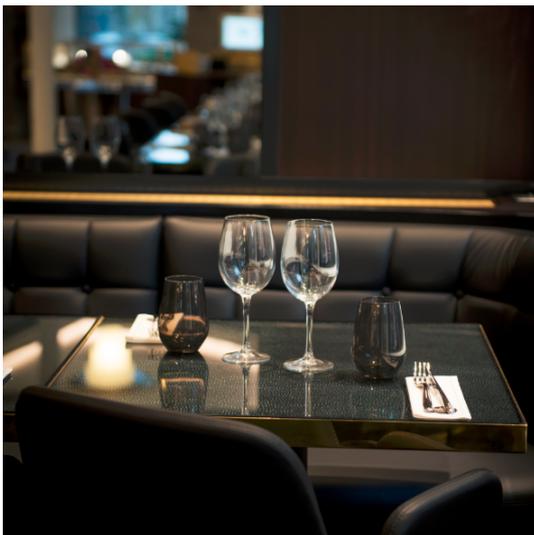
Ce dernier est la signature de La Maison Nordique. Il est réalisé avec un mélange subtil de bois de hêtre, pour le caractère, et de chêne, pour la douceur. Il se déroule dans une cellule sans ventilation mécanique -souvent utilisé pour accélérer le processus-, sous le contrôle d'un maître fumeur. Ce spécialiste sait laisser « du temps au temps ». La fumée se faufile doucement au cœur du poisson, le sublimant tout en délicatesse. Ce saumon fumé avec art est ensuite présenté entier dans la boutique de La Maison Nordique afin d'être découpé à la demande de chaque client par des mains expertes. Un rituel sophistiqué pour un met d'un raffinement rare.



© La Maison Nordique

La quête du goût

La Maison Nordique a su, au fil des années, séduire les plus grands chefs. Cette forte notoriété vient de son immense savoir-faire et du soin particulier qu'elle apporte au choix et à l'élaboration de ses produits. Son Caviar Impérial de Sologne, illustre ainsi parfaitement son expertise et ses exigences. Grâce à un élevage exclusif, La Maison Nordique maîtrise toute la chaîne de production : une démarche unique. Alimentation des esturgeons, pêche, conditionnement... rien n'est laissé au hasard pour offrir aux gourmets ces précieux grains noirs à la saveur incomparable.



© Anne-Emmanuelle Thion

kissmychef.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

C'est dans cet esprit de qualité absolue, de goût incomparable que La Maison Nordique propose désormais son saumon fumé à la ficelle. Depuis décembre 2016, les produits d'exception de la Maison Nordique sont accessibles au grand public, à la boutique traiteur, au restaurant ou encore en vente en ligne . Son incomparable saumon à la ficelle est à déguster sans attendre !