

LE SAUMURAGE

Le concept: Après avoir retiré les abats et rincé la dinde à l'eau froide, on fait macérer la volaille dans une solution d'eau salée, juste avant l'assaisonnement et la cuisson. La saumure pénétrera dans la volaille et déliera les muscles de la viande.

Les avantages: Une dinde plus tendre, juteuse et savoureuse.

Prenons note que certaines dindes commerciales ont déjà été injectées avec de la saumure. On surveille les mentions sur emballage pour éviter de saumurer en double.

• La solution d'eau salée •



Les proportions : Pour 4 litres (16 tasses) d'eau froide utilisée dans la saumure afin de submerger la dinde, on ajoute :

180 ml (¾ tasse)
de sel

180 ml (¾ de tasse)
de sucre

8 ml (1 c. à soupe)
de poivre noir



4 litres (16 tasses) d'eau froide



Quelques ingrédients pour varier: On peut ajouter, au goût, des herbes et des épices (sauge, origan, thym, basilic, ail, cannelle...) ou encore des tranches de citron et d'orange. On peut également remplacer une partie de l'eau par du jus de pomme, du cidre de pomme ou de la bière, dans une proportion équivalente. Même chose pour le sucre brun et le sirop d'érable.



LE SAUMURAGE

La technique

1.

On fait **bouillir** le liquide aromatique qui servira de saumure.



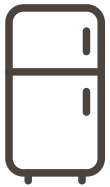
2.

On le laisse **refroidir** à la température ambiante pendant environ 2 ou 3 heures.



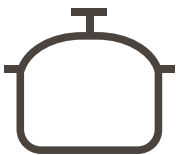
3.

On laisse **refroidir** au réfrigérateur pendant environ 2 heures.



4.

On immerge complètement la dinde dans la saumure froide et on la laisse **macérer** au réfrigérateur pendant environ 12 heures.



5.

On **rince** bien la dinde et on la laisse tremper dans de l'eau froide pendant 30 minutes. On rince de nouveau, avant d'assécher avec des essuie-tout.



TRUC de pro

On n'a pas de place dans le réfrigérateur ? On peut aussi saumurer notre dinde dans une glacière. On utilise alors des bouteilles d'eau congelée ou des sacs de plastique remplis de glace qu'on changera régulièrement afin que notre saumure reste très froide durant les 12 heures de macération.