

Les produits « **Le Fumoir d'Oc** » trouveront leur place sur vos tables et raviront vos convives !

Produits locaux fumés élaborés par **Le Fumoir d'Oc**, installé à Saint Pons de Mauchiens :

ROUSSETTE FUMÉE	100GR	3.20 €
HUÎTRE EXONDÉE	à l'unité	4.30 €
ANGUILLE FUMÉE En filet	100gr	6.90 €
MUGE FUMÉ En filet	100gr sous vide	4.50 €
MUGE façon hareng...		
(graine de fenouil/Oignon baie rose) 50gr		3.00 €
TRUITE FUMÉE bio	200gr	12.40 €

<https://www.pdm-seafoodmag.com/lactualite/detail/items/les-huitres-sinvisit-dans-les-tapas-du-fumoir-doc.html>

« Ici, nous avons une grande pratique des tapas. Mais souvent, les recettes comme les produits viennent d'Espagne. J'ai eu envie d'imaginer des tapas d'Oc, en utilisant des produits locaux. »
C'est avec son expérience de la restauration et des services traiteur que Nadine Paquin s'est lancée dans la transformation des produits de la mer. *« Nous avons de très bons produits ici qui sont peu valorisés. Il faut réapprendre aux gens à les consommer en les travaillant. Et transformer des produits considérés comme un peu moins nobles permet de rester dans des prix moyens abordables. Les dégustations sont plus faciles. »*
Après deux ans de tests gustatifs, de rencontres et de démarches administratives, Nadine Paquin a créé le Fumoir d'Oc à l'automne 2017.
Elle diffuse ses recettes en circuit court, poissonneries et points de vente de la côte occitane.

Comment utiliser ces différents produits :

LA ROUSSETTE : Petit requin fumé salé au sel des salins de Gruissan, fumé à chaud au bois de hêtre, soit vous le mangez en TAPAS, soit sur une salade, mais on peut également la faire façon BRANDADE avec une petite persillade... HUMMM !!!

L'HUÎTRE EXONDÉE ! C'est une huître qui a connu les marées en mer méditerranée et oui par un moyen mécanique, on fait cela pour la stresser, avec ce procédé son muscle se développe plus vite ce qui lui donne une chair croquante. Plongée dans une saumure à base de soja, ails des ours... fumée à froid pendant 6 h, puis à chaud, arrosée d'huile dès sa sortie, ce qui nous donne un produit aux saveurs étonnantes, le côté iodé et fumé tapisse nos papilles et on a forcément envie d'y retourner.

LE MUGE Que l'on appelle vulgairement le loup du pauvre mais après un filetage manuel, une salaison avec le sel des salins de Gruissan et un fumage à froid (en dessous de 30°C) au bois de hêtre pendant au moins 8 heures cela redore son blason. Agrémenté de graines de fenouils, de baies roses, de thym et d'oignon, soit vous pouvez verser le pot sur une pomme de terre chaude et là c'est un vrai régal (le hareng pomme à l'huile est détrôné) ou simplement en TAPAS on ouvre le pot et on pique dedans

TRUITE FUMÉE bio, origine :Gorges de l'Hérault. Sous vide, à conserver entre 0 et 4°C.