



# Guide de l'utilisateur / Recettes :



**Fumoir de Cuisine**



**Mini Fumoir de Cuisine**



**Deluxe Mini Fumoir de Cuisine**



**Stovetop Smoker**



**Mini Stovetop Smoker**



**Deluxe Mini Stovetop Smoker**



# User Guide / Recipes:

CAMERONS PRODUCTS LLC

1660 S. Circle Drive, Colorado Springs, Colorado 80910  
Telephone: (719) 390-0505 • Fax: (719) 390-0946

[www.cameronsproducts.com](http://www.cameronsproducts.com)

Traduit par Angela Soucek, Jérôme et Jean-Pierre Collot  
[angiesoucek@yahoo.com](mailto:angiesoucek@yahoo.com)

CAMERONS PRODUCTS LLC  
1660 S. Circle Drive, Colorado Springs, Colorado 80910  
Phone: (719) 390-0505 • Fax: (719) 390-0946  
[www.cameronsproducts.com](http://www.cameronsproducts.com)



## Warnings!

The following safety precautions are recommended.

When cooking, the stovetop smoker-cooker should be treated as any other hot cookware:

- DO NOT** use the wood chips in or on your food. They are not edible. Wood chips should be used in the bottom of the pan under the drip tray only.
- DO NOT** dispose of used wood chips in a waste container, as hot embers could ignite a fire. Rinse leftover wood chips and residue down the drain.
- DO NOT** use the cooker on high heat. Medium heat is highly recommended. The pan reaches temperatures of 375°F on medium heat on the range top, so care should be exercised. If
- need be, cook the food longer, but **DO NOT** turn temperature to high.
- DO NOT** leave the smoker-cooker unattended.
- DO NOT** pick up the hot smoker without using the handles, and use proper precautions with your hands, especially if removing to or from the oven broiler.
- DO NOT** place the hot smoker on items that are flammable or damage easily, such as counter tops, hot pads, or dish towels.

### WARNING CONCERNING FLAT-TOPPED OR GLASS-TOPPED STOVES

The smoker can be used on flat-topped or glass-topped stoves, but the following cautionary statement must be read and understood: Before using the Camerons Products Stovetop Smoker on a flat-topped or glass-topped stove, please carefully read YOUR COOKTOP's manufacturer's instruction manual. Problems may occur if the smoker is larger than the element (eye) of the stove. If the stove manufacturer's instructions caution against using oversized cooking pans on its stove top, you may wish to purchase a single coil electric burner from your local appliance or hardware store.

### CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

This product may contain wood dust or other chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

### AVERTISSEMENT: PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE

Pour savoir s'il vous est possible d'utiliser le fumoir sur certaines tables de cuisson (halogène ou autres) veuillez lire soigneusement le manuel d'utilisation fourni par le fabricant. Vous pouvez rencontrer des problèmes si le fumoir est plus grand que la plaque de cuisson de la cuisinière. Si le manuel d'utilisation du fabricant de la cuisinière vous déconseille d'utiliser des poêles trop grandes sur sa cuisinière, vous pourrez choisir d'acheter une plaque de cuisson électrique.

### ATTENTION SI VOUS AVEZ UNE TABLE DE CUISSON PLATE (HALOGENE OU AUTRES)

**NE METTEZ PAS** le fumoir chaud sur des choses qui brûlent facilement ou qui s'abîment facilement, tels que les gants du four, la table de travail ou des torchons.

**NE SAISISSEZ PAS** le fumoir avec les mains sans utiliser les poignées. Prenez les précautions nécessaires, surtout si vous l'enlevez du four.

**NE LAISSEZ PAS** le fumoir sans surveillance. nécessaire, faites cuire plus longtemps mais n'augmenter pas l'intensité du feu.

**N'UTILISEZ PAS** le fumoir sur feu vif. Sur feu moyen, le métal atteint déjà des températures de 190°C (375°F). Le feu moyen est vivement recommandé. Si cela est

**NE METTEZ PAS** les copeaux de bois dans la poubelle, étant donné que la braise peut déclencher le feu. Rincez dans l'évier les copeaux de bois qui restent après la cuisson.

**NE METTEZ PAS** les copeaux de bois sur ou dans la nourriture. Ils ne sont pas comestibles. Mettez-les seulement au fond du fumoir, sous le plateau récupérateur.

*Pendant la cuisson, vous devrez considérer le fumoir comme tout autre équipement de cuisine chauffant :*

*Nous vous recommandons de lire attentivement ce qui suit avant d'utiliser votre fumoir.*

## Avertissement !



**AULNE** (*Alder*) – Connus dans le nord-ouest du pacifique pour fumer le saumon, ce bois doux est le préféré du cuisinier s'il cherche un délicat goût de fumé. À utiliser avec les fruits de mer et les légumes. **POMMIER** (*Apple*) – Ce bois fruitier, bien qu'il soit aussi assez doux, est beaucoup plus complexe que l'aune. Excellent pour le poisson et la volaille. Ces copeaux, une fois trempés dans l'eau et placés sur les braises du barbecue, conviennent tout à fait au poulet grillé ou aux steaks.

**CHENE IMBIBÉ DE BOURBON** (*Bourbon soaked oak*) – Donne un goût de Bourbon. Convient parfaitement aux côtes de porc, à la poitrine de bœuf et aux viandes rouges en général. Essayez-le lors de votre prochaine cuisson de venaison (viande des grands gibiers, cerf, daim, chevreuil, sanglier).

**CERISIER** (*Cherry*) – Riche en goût, et pourtant peu vanité. Extrordinaire avec les poules de Cornouailles (*Cornish game hens*) la poitrine de canard et les légumes.

**HICKORY** (*Hickory*) – Là, nous parlons du vrai barbecue ! Il crée un goût avec beaucoup de profondeur. Le choix parfait pour les côtes de porc ou le poulet avec une sauce barbecue.

**ERABLE** (*Maple*) – Crée un goût subtil, un parfait équilibre pour les mets délicats, en particulier lorsque vous fumez du fromage ou des légumes. C'est un bois discret et fiable.

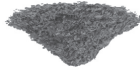
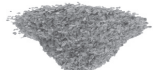
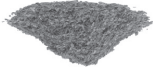
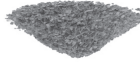
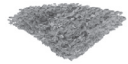
**MESQUITE** (*Mesquite*) – Un goût du sud-ouest américain, des tacos au poulet fumé jusqu'au chile rellenos fumé. N'en utilisez pas trop. Cela risquerait de donner un goût amer à votre plat.

**CHENE** (*Oak*) – C'est le goût de base (fondamental) de fumé. L'utilisation du chêne pour fumer est très étendue dans le commerce et convient très bien lorsqu'il est mélangé avec d'autres bois. Il se mélange avec réussite avec les copeaux de pommier pour fumer des saucisses maison.

**PECAN** (*Pecan*) – A été rendu populaire par son utilisation lors du dîner d'investiture du président Bush. C'est un goût amusant qui ajoute beaucoup au porc, au gibier et à l'agneau. Les copeaux de Pecan sont excellents, mélangés avec d'autres bois pour donner un goût très équilibré.

**AVERTISSEMENT :**

Ne mettez pas les copeaux de bois sur ou dans la nourriture. Ils ne sont pas comestibles. Mettez-les uniquement au fond du fumoir, sous le plateau récupérateur. Ne mettez pas les copeaux de bois dans la poêle : la braise peut déclencher un feu. Rincez dans l'évier les copeaux de bois qui restent après la cuisson.



**Camerons Products Wood Chip Varieties**

**ALDER**—Famous in the Pacific Northwest for smoking salmon, this mild wood is the chef's smoke of choice when looking to create a delicate smoky flavor. Use with seafood and veggies.

**APPLE**—This fruitwood is more complex than alder, yet is still quite mild. Excellent for game fish and poultry. This wood also works quite well when soaked in water then sprinkled over the coals of your BBQ when grilling chicken or steaks.

**BOURBON SOAKED OAK**—Infuses gentle bourbon flavor. Great with ribs, brisket, and other red meats. Try some on your next venison smoked dish.

**CHERRY**—Rich in flavor, yet very smooth. It is a killer with Cornish game hens, duck breast, and vegetables.

**HICKORY**—We are talking serious BBQ! This is a classic hardwood that creates a lot of depth in its flavor yet is not harsh. A perfect choice when using BBQ sauce on pork ribs or chicken.

**MAPLE**—Creates subtle flavors, and is perfect for creating just the right balance of taste in delicate foods, especially when smoking cheese and vegetables. Think of this wood as a quiet, dependable one.

**MESQUITE**—Flavor of the Southwest, from smoked chicken tacos to smoked chile rellenos. Just remember, easy does it! Overuse can turn food bitter.

**OAK**—The backbone of smoking flavor. Oak is widely used in commercial smoking and works well mixed with other woods. Wonderful with apple for smoking homemade sausages.

**PECAN**—Made popular by being used for President Bush's Inaugural Dinner. This is really a fun flavor that adds a lot to the taste of pork, game, and lamb. Pecan is excellent when mixed with other woods to provide a well-balanced flavor.

*Warning: The wood chips are to be placed in the bottom of the pan, under the drip tray, not directly in or on the food. Used wood chips should not be dumped in a waste container as hot embers could ignite a fire. Rinse leftover wood chips and residue down the drain.*

## How to Use Your Stovetop Smoker - Original, Gourmet Mini & Li'l Smokey

The smoker should be washed before initial use.

The smoker is made of stainless steel and can be put into the dishwasher. (Pot scrubber cycle is okay!)

Wood Chips - use 1 to 1 1/2 tablespoons of wood chips each time you use your smoker.



1. Place 1- 1 1/2 TBSP. of wood chips in a small pile in the center of the smoker base.



2. Place the drip tray on top of the wood chips inside the smoker base.

*Note: Spraying the tray with non-stick vegetable spray, or placing a sheet of aluminum foil on it, makes for an even easier clean-up.*



3. Place the wire rack on top of the drip tray, then arrange the food on the wire rack.

*Note: Spraying the wire rack with nonstick vegetable spray makes for an easier clean-up.*



4. Slide the lid closed and place the entire unit on the heat source (use a single burner). Medium heat settings yield the best results.

*Note on cooking times: Place the Smoker Cooker on the stovetop with the lid slightly open. When the first wisp of smoke appears, close the lid and start cooking time.*

## Comment utiliser votre Fumoir de Cuisine - Original, Le Mini Fumoir de Cuisine & Li'l Smokey

Lavez le fumoir avant de l'utiliser pour la première fois.

Le fumoir est en inox et peut être lavé à la machine sans souci.

Les copeaux de bois : utilisez 1 à 1 1/2 cuillère à soupe de copeaux de bois

chaque fois que vous utilisez le fumoir.



2.

1. Disposez 1 à 1 1/2 cuillère à un petit tas, au centre du fond du fumoir.



3.

2. Mettez le plateau récupérateur au-dessus des copeaux de bois, à l'intérieur du fumoir. Vaporisez le plateau récupérateur d'huile végétale ou mettez du papier d'aluminium au fond du plateau récupérateur pour faciliter son nettoyage.



4.

3. Mettez le tout sur la source de chaleur. Les meilleurs résultats sont obtenus avec des températures moyennes.



4. Glissez le couvercle sur le fumoir pour le fermer. Produits sur la cuisinière avec le couvercle légèrement ouvert. Attendez qu'un peu de fumée se dégage : fermez alors complètement le couvercle et commencez à décompter le temps de cuisson.

En employ-  
ant le sterno,  
ajoutez 25% à ces  
périodes

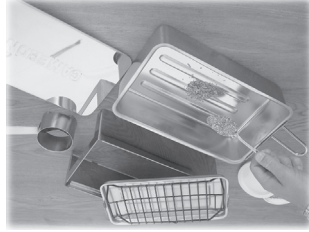
Placez le contenant de sterno dans son support. Al-  
lumez le sterno et glissez-le sous le centre du fumoir  
ou déposez-le sur une source de chaleur alternative



Placez le bac à graisse et la grille  
par dessus les copeaux de bois.

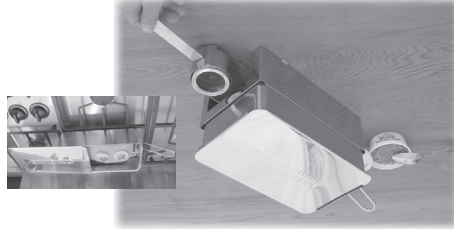


Empilez les copeaux de bois au  
centre de la base.



### Simple et facile d'emploi!

Suivez les directives simples ci-dessous. Peut  
être employé avec le sterno (comme montré), la  
cuisinière (voir l'insertion), le feu de camp ou toute  
autre source de chaleur.



Soulevez le fumoir hors de la base.  
enlevez le support de sterno et  
anticipiez une expérience gustative  
sensorielle.

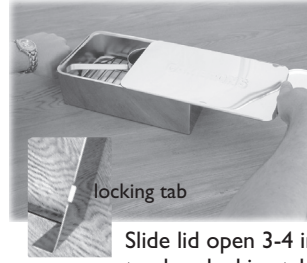


Ouvrez le couvercle en  
le glissant de 8 à 10 cm  
(3 à 4 po) afin d'éviter les  
languettes de verrouillage.



L'i! Smokey - Facile d'emploi et pratique à ranger

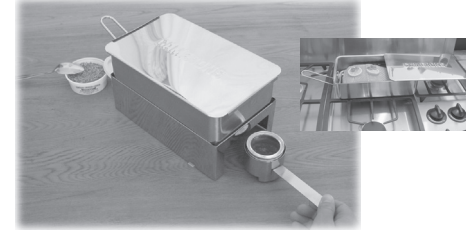
### Li'l Smokey instructions - Easy to use and convenient to store



Slide lid open 3-4 inches  
to clear locking tabs.



Lift smoker out of base. Remove  
sterno holder and prepare for a  
taste sensation.



Follow "Easy to Use" directions below. Can be used  
with sterno (as shown), stovetop (see insert), or on  
campfire or any other heat source.

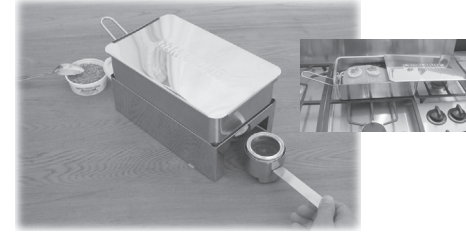
### Simple and easy to use



Place wood chips in a pile in center  
of base. (1-2 tablespoons)



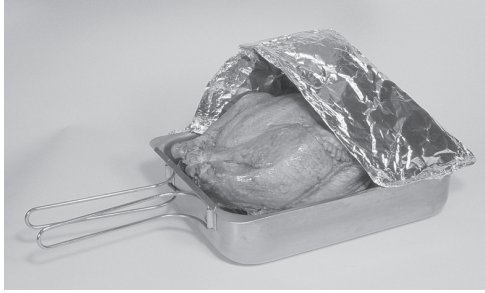
Place rack and drip tray on top of  
wood chips.



Place sterno can in holder. Light sterno and  
locate under center of smoker or place on  
alternate heat source.

**When using  
sterno, add  
25% to the  
cooking times**

## For Smoking Larger Items



For smoking larger items such as turkey and ham, the stovetop smoker can also be used but needs the following small modification:

- Remove the lid.
- Place the item to be smoke-cooked on the smoker rack, then make a foil tent over the top of the item. Make sure you seal the foil tightly to the flange, and if there are seams in the tent make sure that these too are tightly sealed.
- Place the smoker on either a gas or electric element at medium heat for the recommended time.
- Remove the foil and place the smoker into a preheated oven to finish off. Placing the smoker into a hot oven will not harm it at all. Follow the specific recipe instructions for cooking times.

### SMOKE ESCAPING?

*Easily fixed by "The Tweak"*

In shipping or through use it is possible for the lid to get out of adjustment and you may experience excessive smoke loss. If this happens, "tweak it" by doing the following:

- Slide the lid about half way open.
- Place palm of left hand on the portion of lid still on the pan.
- Apply a small amount of downward pressure with your right hand on the other end of the lid to bend it slightly. **DO NOT OVER-BEND!** This "tweak" will create a tight seal.
- Slide the lid shut to check the tightness of the seal (you should feel a slight resistance as you slide it.) Repeat procedure if necessary. **A small amount of smoke escaping is normal as the wood chips smolder.**

- Ouvrez le couvercle à moitié.
- Mettez la paume de la main gauche sur la partie du couvercle qui est toujours sur le fumoir et la main droite sur la partie qui ne l'est plus.
- Appuyez légèrement vers le bas avec la main droite pour le redresser un tout petit peu. **NE LETORDEZ PASTROP!** Cette modification devrait recréer l'étanchéité.
- Glissez le couvercle pour le refermer et vérifiez l'étanchéité du fumoir – vous devrez sentir une petite résistance quand vous glissez le couvercle. Répétez la procédure si nécessaire. **Un tout petit peu de fumée qui s'échappe est tout à fait normal pendant que les copeaux de bois couvent.**

Suite au transport ou à cause de l'usage, il est possible que le couvercle se ferme mal, la fumée s'échappe alors du fumoir. Si cela se produit, il faut effectuer la modification suivante :

*Facilement réglé par une petite modification.*

### La fumée s'échappe

- Pour fumer des pièces trop grosses qui empêchent la fermeture du couvercle du fumoir, comme une dinde ou des jambons, il faut effectuer quelques modifications à votre fumoir de cuisinière.
- Enlevez le couvercle.
- Mettez ce que vous voulez fumer sur la grille du fumoir. Formez ensuite une tente en papier d'aluminium au-dessus de la portion. Vérifiez que vous avez bien serré l'aluminium tout autour du fumoir. Si vous avez utilisé plusieurs feuilles de papier d'aluminium, vérifiez que celles-ci sont bien jointes.
- Mettez le fumoir sur la grille du brûleur de cuisinière à gaz ou sur la plaque électrique à feu moyen pour le temps de cuisson recommandée.
- Enlevez la tente d'aluminium et placez le fumoir dans le four déjà chaud pour terminer. Cela n'abîmera pas le fumoir. Suivez les indications de temps de cuisson spécifiques à la recette choisie.



### Pour Fumer de Grosses Quantités

**Le fumoir noirçit ?**  
Très bien ! Cela veut dire que vous l'utilisez. Il est normal que le fumoir noirçisse. Mettez du papier d'aluminium au fond du plateau récupérateur lors de la cuisson pour aider au moment du nettoyage.

## D'autres Utilisations Pour Votre Fumoir

**En Cuit-Vapeur**  
Enlevez le plateau récupérateur et ajoutez 3/4 cm d'eau ou d'un autre liquide (vin, etc.) au fond du fumoir. Mettez la grille à l'intérieur du fumoir et placez la nourriture à cuire à la vapeur sur la grille. Mettez le tout sur une plaque de cuisson et chauffez à feu moyen sans le couvercle. Quand le liquide arrive à faible ébullition, mettez le couvercle. Ceci est une façon excellente de faire cuire à la vapeur des légumes, de réchauffer des restes ou de réchauffer du pain.

### Pour Rôtir

Pliez les poignées, laissez le couvercle de côté et ayez un plat en inox de qualité pour rôtir. Vous trouverez beaucoup de recettes demandant de fumer partiellement un plat et puis de terminer sa cuisson au four ou sous le gril du four. Faites attention lorsque vous déplacez le fumoir des éléments chauffant de la cuisinière à l'intérieur du four ou au barbecue.

### A l'Extérieur

Votre fumoir de cuisinière fume très bien sur un feu de camp, sur un réchaud ou sur un barbecue. Emportez-le dans votre camping-car ou bateau à moteur. Pour le camping, vous pouvez l'utiliser pour le poisson frais ou pour faire du pop-corn. Il est en inox, vous n'aurez pas à redouter la rouille. N'oubliez pas de faire attention aux temps de cuisson qui peuvent être différents des temps inscrits dans ce guide.

### Pour Pocher

Votre fumoir fait une pochouse excellente ! Enlevez le plateau récupérateur et mettez la grille et la nourriture au fond du fumoir. Ensuite, couvrez avec le liquide à pocher et placez le couvercle. Mettez au four préchauffé à 175°C (350°F) et suivez les indications pour le temps de cuisson.

### Un Four sur la Cuisinière

Ne mettez pas de copeaux de bois si vous ne voulez pas de goût de fumé. Votre fumoir vous donnera une nourriture très moelleuse avec une bonne texture. Vous n'avez pas besoin de chauffer le four pour les petites quantités.

## Pan Blackening?

Good! It means you are using it. As the pan becomes seasoned, darkening is normal, and should be expected. Line drip tray with aluminum foil for easier clean-up.

## Other Uses for Your Smoker Pan

### As a Steamer

Omit the drip tray and add 1/4 inch of water or other liquids (wine, etc.) to the base of the pan. Place rack into the pan and arrange food. Turn burner to medium heat and when the liquid starts to simmer slide on the lid. This is an excellent method to steam vegetables, reheat leftovers, or warm rolls.

### As a Roasting Pan

Fold in the handles and omit the lid and you have a quality stainless steel roasting pan. Also, you will find many of the recipes call for partially smoking an item, then finishing the cooking in the oven or crisping under the broiler. Use caution when moving from the stovetop to broiler or BBQ.

### For Outdoor Use

Your stovetop smoker-cooker works great on a campfire, camp stove, or BBQ. It is a wonderful addition to your RV or boat. For camping it can be used for everything from fresh smoked fish to popping corn over the fire. It is quality stainless steel so it won't rust. Just remember to watch your cooking times as heat will vary from stovetop recipes.

### As a Poacher

Your smoker makes an excellent poacher. Simply omit the drip tray, placing the rack and food into the base pan and then cover with your poaching liquid and slide on the lid. Place into 350°F oven and follow cooking time in recipe.

### As a Stovetop Oven

Omit the wood chips when you don't want the smoke flavor. Your cooker will create great texture and moisture in your food without having to heat up your oven for small items. Excellent for heating leftovers.

## Stovetop Cooking Chart

Because of the variety of ways which the stovetop smoker is used, and variations in the surface of stovetops, an absolute chart of cooking times is difficult. The chart below has been compiled as a guideline and should be used as such. Times are based on medium setting on either a gas range or the large burner on an electric stovetop (ceramic tops must add 20% to cooking times). Should you experience cooking times significantly longer than those listed below check your lid to see that it is sealing properly (instructions above), but do not change the medium heat setting.

Meat	Quantity	Smoking Time	Oven Time	Broil/BBQ
Chicken Whole (foil tent)	3 pounds	45 minutes	45 minutes 400°F	
Chicken Breast	1 pound	25 minutes		3 minutes
Turkey Breast	2 pounds	35 minutes		3 minutes
Fish (fillets or steaks)	2 pounds	25 minutes		
Pork Ribs	2 pounds	45 minutes/lb.		5 minutes
Pork Loin	2 pounds	30 minutes		3 minutes
Beef Brisket (thin cut)	2 pounds	50 minutes		
Hamburger (1/4 lb. patties)	1 1/2 pounds	30 minutes		
Lamb, Leg of (foil tent)	4 pounds	45 minutes	90 minutes 375°F	

- \*Start cooking time after first wisp of smoke appears and lid is then closed
- \*For additional pounds, add about 5-10 minutes smoking time.
- \***When using Sterno add 25% more time to cooking times above**
- \*Using the broiler or BBQ will brown and crisp the meats.

### Stovetop Wood Chips

We are constantly asked if there is anything special about our wood chips. Yes! First, our woods are 100% pure woods, nothing added. The woods all come from regions of the country where they are the wood of choice for local smoking. They are processed to eliminate the resins, which would leave a bitter taste in foods. (This is especially true in hot smoking delicate foods such as fish and chicken breast.) Then the wood is ground to a consistency that creates the maximum amount of smoke from very small amounts of wood. This eliminates the need to store large containers of wood, yet you receive good value. Finally, they are packaged in resealable plastic containers for no mess storage. A guideline for each of our woods is on page 1. As you need more chips or are ready to experiment with new flavors, please return to the store where you purchased the smoker, use our convenient reorder card or visit us online.

Note: For use inside your stovetop smoker the wood chips should be dry. For using on a BBQ grill they should be soaked in water for 15 minutes before use.

### Les copeaux de bois

On nous demande constamment si nos copeaux de bois sont spéciaux. OUI ! Tout d'abord, nos bois sont 100% bois pur, rien n'est ajouté. Chaque bois vient d'une région d'Amérique du nord où il est le bois local préféré pour fumer. Toutes les résines sont éliminées, car elles laissent un goût amer dans la nourriture. Ensuite, le bois est pulvérisé pour avoir la consistance qui crée le plus de fumée possible à partir d'une petite quantité de bois. Ainsi, vous n'aurez pas besoin de grands contenants. Enfin, notons qu'ils sont contenus dans des paquets refermables. Un guide pour chacun de nos bois est à la page 1. Si vous avez besoin de copeaux supplémentaires, retournez à l'endroit où vous avez acheté le fumoir ou utilisez notre bon de commande.

Notez : Pour utiliser les copeaux de bois dans votre fumoir, ils doivent être secs. Pour les utiliser sur le barbecue, faites-les tremper dans l'eau pendant 15 minutes.

Viande	Quantité	Temps de cuisson dans le fumoir	Temps de cuisson au four	Sous le grill du four / Barbecue
Poulet entier (tente en aluminium)	1,5 kilo	45 minutes	45 minutes	205°C (400°F)
Poitrine de poulet	0,5 kilo	25 minutes	25 minutes	3 minutes
Poitrine de dinde	1 kilo	35 minutes	35 minutes	3 minutes
Poisson (filets ou steaks)	1 kilo	25 minutes	25 minutes	
Côtes de porc	1 kilo	45 minutes/kilo	45 minutes	5 minutes
Filets de porc	1 kilo	30 minutes	30 minutes	3 minutes
Poitrine de bœuf (tranches fines)	1 kilo	50 minutes	50 minutes	
Hamburger (rondelles de 125g)	750g (6 rondelles)	30 minutes	30 minutes	
Gigot d'agneau (tente en aluminium)	2 kilos	45 minutes	90 minutes (375°F)	

### Tableau de cuisson pour la cuisinière

A cause des différentes façons dont le fumoir de cuisinière peut être utilisé et les différents modèles de tables de cuisson, un tableau de temps de cuisson précis est difficile à établir. Le tableau suivant est un guide et devrait être utilisé en tant que tel. Les temps de cuisson sont basés sur la cuisson à feu moyen sur une cuisinière à gaz ou sur une grande plaque de cuisson d'une cuisinière électrique (pour les plaques de cuisson en céramique, il faut ajouter 20% aux temps de cuisson). Si vous remarquez que les temps de cuisson sont beaucoup plus longs que ceux inscrits dans le tableau, vérifiez que le couvercle de votre fumoir ferme correctement et que la fumée ne s'échappe pas (voir dans la section «la fumée s'échappe»), mais n'augmenter pas l'intensité du feu.

\*Décomposez le temps de cuisson des que le premier filet de fumée sort du fumoir et puis fermez le couvercle.  
 \*Pour un poids supérieur, ajoutez 5 à 10 minutes.  
 \*En employant le sterno, additionnez 25% à ces périodes.  
 \*L'utilisation du grill du four ou du barbecue va dorer les viandes.



Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

# Questions les plus fréquentes

Le feu de camp sur votre fumoir. Vous pouvez enlever le noir en frottant avec un peu de papier de verre très fin ou avec un tampon à récuser de laine d'acier et un produit doux.

# FAQ's

**COOKING TIMES.** To help with cooking times, the temperature inside the smoker is about the same as an oven at 375°F. If the smoker rack is filled use the following guidelines:

- Fish - about 22-28 minutes
- Chicken - about 30-35 minutes
- Vegetables - about 8 to 18 minutes (depending on how full)
- Nuts - 10 minutes
- Cheese - 4 minutes after smoker is at temperature (placed in foil cups or make a boat; best if cubed)
- Ribs or pork fillet - smoke 45 minutes and bake or grill until brown
- Hamburgers - 20 minutes, then brown under broiler or on grill

**STEAKS, BURGERS, AND BRISKET.** We have had many questions on how to smoke steaks and hamburgers. For the best results, smoke the meat for about 20 minutes with 2 tablespoons of hickory, mesquite, or cherry wood chips, and then finish the cooking either on the grill, under the broiler, or in a sauté pan for about 4 minutes a side. This method will give you the smoky taste, but the outside of the meat will be brown and crispy.

For a brisket, let it smoke for about 90 minutes and then finish the cooking in a slow to medium oven as you would normally with a gravy or sauce, or stock and vegetables.

**CLEANUP.** For easy cleanup, line drip tray with foil. If not lined, when cool, wash or wipe the blackened wood ashes into the sink. Use a soft scrub over the blackened parts. The black will not come off, but the residue from the wood chips and the cooking will. All parts can go into the dishwasher. Use foldaway handles if lifting the smoker when hot.

**SMOKER IN THE OVEN.** The Camerons Stovetop Smoker can be used in two different manners in the oven:

- 1) **One-Step Method – Oven Only:**
  - a) Place an oven rack in the lowest possible position in your oven
  - b) Turn the oven up to approximately 500°F leaving the door all the way open.
  - c) Prepare the smoker as you would regularly for the stovetop.
  - d) When the lower element turns red hot place the smoker onto the lowest shelf. (For gas ovens no pre-heat is necessary)
  - e) Close the oven door to the "Broil Position". (Most ovens will lock in this position where the door is approximately 2"-5" open. If your oven does not do this, place the handle of a wooden spoon between the door and the frame at the top to hold it open for the short time of smoking.)
  - f) Leave the oven door in this partially open "Broil Position" for about 10 - 15 minutes. This should allow the wood chips in the bottom of the unit to start the smoking process.
  - g) Now close the oven door completely and turn down to 325°F – 350°F. The smoking/cooking time should be calculated from the time you place the smoker in the oven. Follow the cooking guide for the appropriate times for your food product.
- 2) **Two-Step Method - Stovetop and Oven:**
  - a) Smoke on the stovetop for 10-15 minutes. (For larger items that might use the tent method (see page 4) please allow 25-40 minutes of smoking time depending on the size of the food product.)
  - b) Finish in a pre-heated 325°F – 350°F. The smoking/cooking time should be calculated from the time you place the smoker on the stovetop. Follow the cooking guide for the appropriate times for your food product.

**SMOKER ON THE BARBIE.** The smoker can be used on your gas or charcoal fired barbecue. On a gas barbecue, please follow these instructions:

1. Remove the top grate in the barbecue and see how close you can get the smoker to the heat source.
2. Follow the barbecue manufacturer's instructions and turn the heat up to high.
3. Open the top of the barbecue and make sure you have followed the setup guide for the smoker.
4. Place the smoker on the barbecue at the point closest to the heat source and cook as per the guide. Cooking times may vary dependent on the distance the smoker is from the heat source and some experimentation may have to take place to perfect the cooking time.
5. **DO NOT CLOSE THE LID OF THE BARBECUE.** The smoker requires the heat source to be at the bottom in order for the wood chips to smolder and create that delicious smoked flavor you have been looking for. This is a very successful method for using the smoker.

**SMOKER ON THE CAMPFIRE.** The smoker can be used on your campfire just as well as indoors. Make the fire and allow the coals to settle to a hot glowing ember bed. Fold the handles out, and using caution not to burn yourself, place the smoker onto the bed of embers. Depending on the heat generated by the fire, cooking times may be a bit shorter than those published in our guide. You can open and test the product after the first 15 minutes and control how well done you would like your product. You will, in any event, have a very successful smoked meal. Be careful not to burn your hands when removing the smoker from the fire.

The campfire may blacken the exterior of the smoker. This can be removed by rubbing it with some fine sand paper (wet/dry or regular) or steel wool and a liberal amount of soft scrub. It will not harm the smoker to clean it in this manner.

# Seafood

## SMOKED SALMON

*The easiest and best way to Smoke Salmon!*

Using 1 1/2 tablespoons of Alder wood chips in a pile in the middle of the base of the smoker, put aluminum foil in the bottom of the drip tray (for easy cleanup) and set the rack in the drip tray. Lay the salmon fillet, about 3/4 to 1 inch thick, skin side down on the rack and sprinkle with black pepper and a squeeze of lemon juice. Close the lid and place smoker on preheated burner (Medium heat) for 25 minutes. Remove from heat and open lid. The salmon should be fully cooked and smoked. If you want to test, it should flake open with the touch of a fork.

## POACHED SALMON with CUCUMBER DILL SAUCE



### Salmon (fillets or steaks)

#### Marinade:

- 2 cups red wine vinegar
- 1/4 onion, thin sliced
- 3 tablespoons fresh basil, chopped
- Salt and pepper to taste

#### Sauce:

- 2 cups sour cream
- 1 cucumber, finely chopped
- 3 spears shallots or green onions, finely chopped
- 1/2 teaspoon celery salt
- 1/2 teaspoon pepper
- 1 teaspoon ground dill
- Salt to taste

Mix the marinade and marinate the salmon for 2 hours before poaching. Pour 2 inches of water into the smoker. Omit the drip tray and place rack inside. Place salmon in a shallow pan and place it on top of the rack. Pour the marinade over the salmon and steam for 20 minutes per pound on medium heat or until it flakes easily. Serve with sauce on the side. Serves 4.

## ALLEN FREY'S TUNA STEAKS

*Allen Frey—“The recipe that closed 1,000 sales.”*

- 1 cup tamari sauce (teriyaki sauce can be substituted)
- 2 tablespoons lemon juice
- 2 tablespoons lime juice
- 2 tablespoons ginger
- 1 tablespoon garlic
- 2 pounds fresh tuna steaks
- 2 tablespoons cherry wood chips

Mix the tamari, lemon, lime, ginger, and garlic, and marinate the tuna for 2 hours. Smoke 1 or 2 pounds, 13 or 14 minutes maximum, on medium heat using the cherry wood chips. At this point the tuna is slightly raw in the center and is fantastic! If you prefer it completely cooked, finish it by grilling 2 minutes on each side.

Mélangez la sauce tamari, les jus de citron et citron vert, le gingembre et l'ail. Faites mariner le thon pendant 2 heures. Fumez le thon pendant 13 ou 14 minutes au maximum à feu moyen avec les copeaux de bois de cerisier. À ce stade, le thon est légèrement cru au centre et est fantastique ! Si vous le voulez complètement cuit, finissez sa cuisson au barbecue 2 minutes de chaque côté.

**Le Steak de Thon d'Allen Frey**  
 250 ml. de sauce tamari (peut être remplacée par une sauce teriyaki)  
 2 c. à soupe de jus de citron  
 2 c. à soupe de jus de citron vert  
 2 c. à soupe de gingembre  
 1 c. à soupe d'ail haché  
 1 kilo de filets de thon  
 2 c. à soupe de copeaux de bois de cerisier (Cherry wood chips)

Avant de le pocher, versez 5 cm d'eau dans le fumoir. Laissez le plateau récupérateur de côté et mettez la grille à l'intérieur du fumoir. Placez le saumon dans un plat à petits bords et mettez le plat sur la grille du fumoir. Versez la marinade sur le saumon et faites cuire à la vapeur 10 minutes par kilo à feu moyen ou jusqu'à ce qu'il se sépare facilement des arêtes. Servez, la sauce à part. Salez à votre convenance.

**Sauce :**  
 250 ml. de crème aigre  
 1 concombre, coupé en petits cubes  
 1/2 c. à café de sel de céleri  
 1/2 c. à café de poivre  
 3 c. à soupe de basilic frais, haché  
 1/4 d'oignon, coupé en tranches fines  
 250 ml. de vinaigre de vin rouge  
 Poivre et sel au goût



## Saumon Poché avec une Sauce au Concombre et au Fenouil

*Recette pour 4 personnes.*

Disposez 1 1/2 cuillère à soupe de copeaux de bois d'aulne en tas au milieu de la base du fumoir. Mettez de l'aluminium au fond du plateau récupérateur et mettez la grille sur le plateau récupérateur. Étaliez le filet de saumon, environ 2 à 2,5 cm d'épaisseur, peau vers le bas sur la grille, poivrez toute la surface et arrosez d'un jet de citron. Fermez le couvercle et faites fumer à feu moyen pendant 25 minutes. Retirez-le du feu et ouvrez. Le saumon devrait être totalement cuit et fumé, il devrait s'ouvrir au contact de la fourchette.

**Filets de saumon**  
 Poivre  
 Jus de citron  
 1 1/2 cuillère à soupe de copeaux de bois d'aulne (Alder wood chips)

*La meilleure et la plus facile des façons pour fumer le saumon !*

## Saumon Fumé

# Fruits de Mer

En laissant les queues, décortiquez les crevettes et coupez-les en papillon. Coupez les poivrons en tranches et l'oignon en cubes de 4 cm. Enfilez le tout sur des brochettes en plaçant les poivrons au début et à la fin et en alternant crevette, poivron, crevette, oignon... Faites mariner les brochettes pendant 10 à 15 minutes avec la marinade Jamaican Jerk sans les réfrigérer. Fumez les brochettes à feu moyen avec les copeaux de bois d'érable pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les crevettes soient cuites.



1 oignon blanc  
Marinade Jamaican Jerk  
2 c. à soupe de copeaux de bois d'érable (Maple wood chips)

1 1/2 kilo de crevettes de taille moyenne ou grande  
2 poivrons rouges  
2 poivrons verts  
2 poivrons jaunes

Vicki McCain at Kitchenique — Destin, Floride

## Brochettes de Crevettes Fumées à la Jamaïcaine

Cette recette a été la première avec ce fumoir à recevoir un prix. Cette création d'Anne Malone du Colorado a gagné le prix de « la meilleure entrée » à une compétition régionale de cuisine. Et c'est facile ! Fumez le saumon pendant 20 minutes à feu moyen avec les copeaux de bois d'aune. Laissez refroidir 5 minutes puis enlevez soigneusement toutes les arêtes et la peau. Mettez le saumon, le beurre, le jus de citron et l'huile d'olive dans un mixeur et mixez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Poivrez et réfrigérez au moins 2 heures avant de servir.

Poivre

1 1/2 kilo de saumon  
1 1/2 c. à soupe de copeaux de bois d'aune (Alder wood chips)  
85 g de beurre (6 c. à soupe)  
1 1/2 c. à soupe de jus de citron  
1 c. à soupe d'huile d'olive

## Pâte de Saumon Fumé d'Anne Malone

Mettez les copeaux de bois de votre choix au fond du fumoir. Arrangez les queues sur la grille du fumoir et enduisez-les avec un mélange de beurre et de jus de citron (à votre goût). Suivez les consignes de cuisson. Fumez les queues. Enduisez encore avec le mélange de beurre et de jus de citron et mettez les queues sous le grill du four pendant 3 à 4 minutes pour les faire dorer. Servez immédiatement !



Queues de langoustines  
Beurre  
Jus de citron  
Copeaux de bois de votre choix

## Queues de Langoustines Fumées

Votre fumoir fait des bandes de poisson excellentes ! Commencez par mélanger le sucre, le sel, et la marinade teriyaki. Laissez mariner les filets de poisson pendant 4 à 6 heures, puis rincez-les et mettez-les à sécher sur la grille du fumoir. Lorsque les filets ont l'air glacés et sont secs au toucher, ils sont prêts à être fumés. Avec les copeaux de bois d'aune, fumez-les à feu moyen 8 minutes par kilo. Laissez refroidir avant de servir.

2 l. d'eau  
60 g de sucre (1/4 cup)  
60 g de sel (1/4 cup)  
60 ml. de marinade teriyaki (1/4 cup)  
Filets de poisson  
2 c. à soupe de copeaux de bois d'aune (Alder wood chips)

## Des Bandes de Poisson

## FISH JERKY

8 cups water  
1/4 cup sugar  
1/4 cup salt

1/4 cup teriyaki marinade  
Fish fillets  
2 tablespoons alder wood chips

Your smoker creates excellent jerky. Start by mixing the sugar, salt, and teriyaki marinade. Marinate the fish fillets for 4-6 hours, then rinse and place fillets on racks to air dry. When the fillets form a glaze and are dry to touch they are ready to smoke. Using the alder wood chips, smoke-cook on medium heat for 16 minutes per pound. Allow to cool before serving.

## SMOKED LOBSTER TAILS

Lobster tails  
Butter  
Lemon juice



Arrange the tails on the grill of the smoker (already prepared with smoke dust of your choice). Brush with butter and lemon juice combined according to flavor required. Smoke for the required length of time (see smoking guide). Brush with a little more of the butter mixture and place under the broiler in the oven for 3-4 minutes to crisp up. Serve at once.

## ANNE MALONE'S SMOKED SALMON PATE

1 pound salmon  
1 1/2 tablespoons alder wood chips  
6 tablespoons butter  
1 1/2 tablespoons lemon juice  
1 tablespoon olive oil  
Pepper to taste

This was the first Stovetop Smoker recipe to win an award. This great appetizer was the creation of Anne Malone of Colorado Springs, Colorado, and won the top appetizer at a major regional cooking competition. It is easy! Smoke the salmon for 20 minutes on medium heat, using the alder wood chips. Allow to cool for 5 minutes, then carefully de-bone and remove the skin. In a blender combine the salmon, butter, lemon juice and oil until smooth. Pepper to taste and refrigerate for at least 2 hours before serving.

## JAMAICAN SMOKED SHRIMP KABOBS

Vicki McCain at Kitchenique in Destin, FL

1 1/2 pounds medium large shrimp  
2 red peppers  
2 green peppers  
2 yellow peppers  
1 white onion  
Jamaican Jerk marinade  
2 tablespoons maple wood chips



Simply peel, de-vein, and butterfly shrimp, leaving on tails. Slice peppers and onion into 1/2 inch squares. Skewer, beginning and ending with peppers and alternating shrimp, pepper, shrimp, onion. Marinate skewers with Jamaican Jerk Marinade (I prefer Helen's Tropical Exotic) unrefrigerated for 10-15 minutes. Using maple wood chips, smoke on medium heat for 15 minutes, or until shrimp are done.

# Poultry

## POACHED CHICKEN BREAST

**Poaching Solution:** Juice of 1/2 lemon  
**4 cups water** 1/2 cup dry white wine  
**2 cups dried vegetable sauce** Chicken breast

Make a poaching solution by mixing water, dried vegetable stock, lemon juice, and wine. Remove drip tray and pour solution into clean smoker; add rack and chicken. Slide on the lid and place into 350°F oven for 30 minutes. This works well with fish, etc. *Note: Do not use wood chips in this recipe.*

## TEA SMOKED DUCKLING

**1 medium size duck**  
**1/4 cup soy sauce**  
**1/4 cup dry sherry**  
**1 tablespoon honey**  
**2 tablespoons Chinese five spice**  
**1 tablespoon mesquite wood chips**  
**1 tablespoon green tea leaves**

Remove giblets and trim excess neck skin off duck. Rinse and pat dry. Combine soy sauce, sherry, and honey and bring to a boil. Add five spice and remove from heat. Baste duck thoroughly with this hot mixture and allow to dry at room temperature for 8 hours. Split duck and smoke for 2 hours on medium low heat using mesquite wood chips and tea leaves. Open lid carefully; prick skin all over, being careful not to pierce the meat. Place into a preheated 425°F oven for 15 minutes to crisp and brown. Nothing finer on a crisp fall evening. Serves 2-4.

## MAPLE SMOKED GOOSE

**1 goose** **1 large onion**  
**Salt and pepper** **4 tablespoons maple wood chips**  
**1 apple** 1/2 cup maple syrup  
**1 orange** **1 tablespoon cracked pepper**

Clean and rinse goose and pat dry. Rub inside and out with salt and pepper and stuff loosely with coarse chopped apple, orange, and onion. Place into smoker and form an aluminum foil tent over the goose. Using maple wood chips, cook over medium heat for 1 1/2 hours. Remove foil and carefully prick into the skin to allow fats to run. Brush with maple syrup and place into 375°F oven and bake brushing twice more, and sprinkling with cracked pepper. For a 7 to 9 pound bird your oven cooking time will be approximately 2 hours (internal temperature of 190°F). Fit for a holiday feast!

# La Volaille

## Poitrine Pochée de Poulet

**Solution pour pocher :**  
1 l. d'eau  
500 ml. de bouillon végétal  
Jus de la moitié d'un citron  
125 ml. de vin blanc sec  
Poitrine de poulet

Faites la solution pour pocher en mélangeant l'eau, les légumes secs, le jus de citron et le vin. Enlèvez le plateau récupérateur du fumoir et versez la solution dans le fond du fumoir. Mettez la grille et disposez le poulet dessus. Mettez le couvercle et placez le fumoir au four pendant 30 minutes à 175°C (350°F). Cette recette permet d'obtenir du très bon poisson aussi. Attention : n'utilisez pas de copeaux de bois pour cette recette !

## Canard Fumé au Thé

Recette pour 2 à 4 personnes.

**1 canard de taille moyenne**  
**60 ml. de sauce de soja**  
**60 ml. de Xérès sec**  
**1 c. à soupe de miel**  
**2 c. à soupe des cinq épices chinoises (Chinese five spice)**  
**1 c. à soupe de feuilles de thé vert**  
**1 c. à soupe de mesquite (Mesquite wood chips)**

Enlèvez les abats et la peau en excès du cou. Rincez et séchez le canard avec un torchon. Mélangez la sauce de soja, le Xérès, le miel dans une casserole et faites bouillir. Ajoutez au mélange les cinq épices chinoises et enlèvez la casserole du feu. Arrosez le canard avec ce mélange chaud et laissez-le sécher pendant 8 heures à température ambiante. Coupez le canard en deux et fumez pendant 2 heures à feu doux/moyen avec les copeaux de bois de mesquite et laissez-le sécher pendant 15 minutes. Ouvrez soigneusement le couvercle et percez la peau du canard avec une fourchette, sans percer la viande. Faites dorer au four à 220°C (425°F).

## Oie Fumée à l'Érable

**1 oie**  
**Poivre et sel**  
**1 pomme coupée en petits cubes**  
**1 orange coupée en petits cubes**  
**1 gros oignon coupé en petits cubes**  
**4 c. à soupe de copeaux de bois d'érable (Maple wood chips)**  
**125 ml. de sirop d'érable**  
**1 1/2 c. à soupe de grains de poivre concassés**

Nettoyez, rincez l'oie puis séchez-la avec un torchon. Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur avec de l'aluminium. Fumez avec les copeaux de bois d'érable à feu moyen pendant 1h30.

Enlèvez l'aluminium et percez la peau pour vider le gras. Enduisez-la avec le sirop d'érable et mettez au four à 190°C (375°F). Pendant la cuisson, enduisez l'oie encore deux fois avec du sirop d'érable et saupoudrez du poivre concassé (grains entiers mixés avec deux fois une seconde - cracked pepper). Pour une oie de 3 à 4 kilos (7-9 pounds), le temps de cuisson sera approximativement 2 heures. La température à l'intérieur devrait être de 88°C (190°F).

## Poitrine de Dinde Fumée au Teriyaki

1 dinde désossée



**Marinade :**  
1 c. à soupe de gingembre frais haché  
2 c. à soupe de vinaigre au vin de riz  
60 ml. de sauce Teriyaki  
2 c. à soupe de copeaux de bois d'aulne (Alder wood chips)

Combinez les ingrédients de la marinade et laissez mariner la dinde pendant 1 heure. Fumez la dinde avec la peau à feu moyen avec les copeaux de bois d'aulne. Réfrigérez et tranchez pour les sandwichs ou les salades.  
Essayez un sandwich ouvert au pain grillé avec de la salade, 2 tranches de dinde, de l'avocat, de la tomate, des germes de luzerne et un peu de sauce vinaigrée. Servez froid.

## Poules de Cornouailles au Calvados

2 poules de Cornouailles ou coquelets (Cornish game hens)  
250 ml. de Calvados, divisé en deux parts  
2 c. à soupe de copeaux de bois de pommier (Apple wood chips)  
2 petites pommes (Granny Smith)  
55g de beurre (1/2 stick)

Découpez le dos des poules et enlevez-le. Les dos et les abats peuvent être utilisés pour faire un bouillon. Faites mariner les poules dans 125 ml. de Calvados pendant 1 heure. Mettez les poules dans le fumoir, poitrine vers le haut, pendant environ une heure ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Épluchez les pommes et coupez-les en tranches fines. Faites-les sauter au beurre dans une grande poêle. Quand les poules sont cuites, ajoutez-les à la poêle avec les 125 ml. de Calvados restant. Flambez. Servez immédiatement sur un lit de pommes sautées.

## Poulet et Riz d'Elizabeth

250 g (1 cup) de riz blanc ou brun, non cuit  
50g de groselles  
3 poitrines de poulet désossées  
2 c. à café de copeaux de bois d'hickory (Hickory wood chips)  
50g de pignes  
2 c. à café d'estragon  
Sel et poivre

Faites cuire le riz selon les indications sur le paquet et ajoutez les groselles pendant la cuisson. Fumez le poulet pendant 18 minutes avec les copeaux de bois d'hickory. Grillez les pignes au four à 200°C (400°F) pendant 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées (Attention : ne les brûlez pas !) Enlevez la peau du poulet et coupez les poitrines en cubes de 2 cm. Mélangez le riz, le poulet, les pignes et l'estragon. Salez et poivrez à votre convenance.

## SMOKED TERIYAKI TURKEY BREAST

**Marinade:**

1 tablespoon chopped fresh ginger  
2 tablespoons rice wine vinegar  
1/4 cup teriyaki marinade  
1/2 tablespoon alder wood chips



1 de-boned turkey breast

Assemble the marinade ingredients and marinate the turkey breast for 1 hour. Leave the skin on turkey breast and smoke over medium heat for 25 minutes per pound using alder wood chips. Refrigerate and slice off as needed for sandwiches or salads. A favorite is an open face sandwich: a slice of French bread lightly toasted, lettuce, 2 slices of turkey, avocado, tomato, alfalfa sprouts, and topped lightly with Italian dressing. This is perfect cooked ahead of time and served cold.

## ROCK CORNISH HEN CALVADOS

Walter J. Delaney, Clarendon Hills, IL

**Two Rock Cornish hens**

1 cup Calvados, divided  
2 tablespoons apple wood chips  
2 small apples (Granny Smith)  
1/2 stick butter

Split hens up the back and remove backs. You can use backs and giblets for stock. Marinate hens in 3/4 cup of Calvados for 1 hour. Set up smoker and place hens in smoker breast side up for about 1 hour or until thoroughly cooked. Skin apples and slice very thin. Sauté in butter in a large saucepan. When hens are cooked add to saucepan, add remaining 1/4 cup Calvados, and carefully flame and serve immediately, on sautéed apple slices.

## ELIZABETH'S CHICKEN AND RICE

Elizabeth Richards, Glendale, CA

1 cup white or brown rice, uncooked  
1/3 cup currants  
3 boneless chicken breasts  
2 teaspoons hickory wood chips  
1/3 cup pine nuts  
2 teaspoons tarragon  
Salt and pepper to taste

Cook rice according to directions, adding currants to it while it cooks. Smoke chicken breasts for 18 minutes using hickory wood chips. Toast pine nuts in 400°F oven for about 4 minutes or until they're golden brown. (Pine nuts burn easily, so watch them closely while they cook.) Skin cooked chicken and cut into bite-sized pieces. Mix together the rice, chicken, pine nuts, and tarragon. Salt and pepper to taste preference. Makes a great potluck entrée.

## CHINESE STYLE SMOKED BREAST of PHEASANT

*This recipe comes from Patrick Rand, a noted chef and wild game-cooking expert. This recipe, while written for pheasant, will also work well on chicken or duck breast.*

**4 breasts of pheasant,  
skinned and de-boned**  
**4 tablespoons sesame oil**

**1 tablespoon of cherry wood chips**  
**2 tablespoons brown sugar**

**Marinade:**  
**2 cups soy sauce**  
**4 tablespoons sherry wine**  
**3 tablespoons chopped gingerroot**  
**2 tablespoons chopped garlic**  
**2 tablespoons hot chili oil**  
**3 green onions, flattened and  
chopped**

Coat breasts in sesame oil and set aside. Mix the marinade ingredients in a large bowl and then add the breasts to the marinade and refrigerate 2 to 3 hours. Remove meat from marinade, brushing off any pieces of chopped garlic, ginger, or onion. Smoke on medium heat for approximately 25 minutes using cherry wood chips. While meat is smoking, strain the onions, garlic, and ginger from the marinade. Pour marinade into small saucepan and add the brown sugar. Bring to a boil and reduce by a quarter. The sauce can be used to baste or as an accompaniment to the finished meat. Both the sauce and the meat can be served either hot or cold.

## SMOKED CHICKEN BREASTS

Chicken breasts  
Salt and pepper  
Cayenne pepper  
Butter, margarine, or oil or bacon strips

Season chicken breasts with salt, pepper, and a few grains of cayenne pepper if desired. Rub with butter, margarine, oil, or cover with bacon strips. Arrange pieces on rack,  $\frac{1}{2}$  inch apart for smoke circulation. Cooking time is approximately 10 minutes per  $\frac{1}{2}$  pound.

## DIJON SMOKED GAME BIRDS

**Small game birds (quail, pheasant)**  
**Dijon mustard**  
**Salt and pepper**

**1 tablespoon oak wood chips**  
 **$\frac{1}{2}$  tablespoon pecan wood chips**  
**Bacon strips (if wild birds, omit if domestic)**

Split birds and brush with Dijon mustard and salt and pepper. Place into smoker and use foil tent if lid will not shut. Smoke on medium heat for 25 minutes per pound, using oak and pecan wood chips.

Remove top, place bacon strips over birds, and place under broiler watching carefully to crisp the skin. The smoker is wonderful for wild game as it helps keep it moist. Be sure not to overcook.

Coupez en 2 parties chaque oiseau, enduisez chaque partie de moutarde. Poivrez et salez. Placez le gibier dans le fumoir et utilisez une tente en aluminium si le couvercle ne ferme pas. Fumez à feu moyen pendant 12 minutes par kilo, avec les copeaux de bois de chêne et de pécan. Enlevez le couvercle ou la tente, disposez les tranches de bacon sur les oiseaux et mettez le tout sous le grill du four pour dorer la peau.  
Le fumoir est tout à fait approprié au gibier car ce dernier garde le jus. Prenez soin de ne pas trop cuire.

**Gibier à plumes Fumé à la Dijonnaise**  
Petit gibier à plumes (caille ou faisans)  
Moutarde de Dijon  
Sel et poivre  
1 c. à soupe de copeaux de bois de chêne (Oak wood chips)  
1/2 c. à soupe de copeaux de bois de pécan (Pecan wood chips)  
Tranches de bacon (si le gibier est sauvage)

Assaisonnez le poulet avec du sel, du poivre, et quelques grains de poivre de Cayenne (si désiré). Couvrez avec le beurre, la margarine, l'huile, ou les tranches de bacon et disposez les poitrines sur la grille du fumoir. Laissez 3 cm entre les morceaux de poulet pour laisser circuler la fumée. Fumez environ 10 minutes par kilo.

**Poitrine de Poulet Fumée**  
Poitrines de poulet  
Sel et poivre  
Poivre de Cayenne (facultatif)  
Beurre, margarine, huile ou tranches de bacon

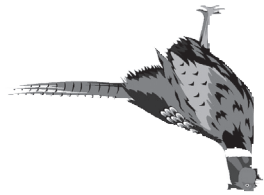
Enduisez les poitrines avec l'huile de sésame. Faites la marinade dans un plat, ajoutez ensuite les poitrines et réfrigérez 2 à 3 heures. Enlevez les poitrines de la marinade et prenez soin d'enlever aussi les bouts d'ail, de gingembre et de ciboulette. Fumez les poitrines à feu moyen pendant 25 minutes avec les copeaux de bois de cerisier. Pendant ce temps, égouttez la marinade – vous gardez la sauce mais enlevez l'ail, le gingembre et la ciboulette. Versez la sauce dans une casserole, ajoutez le sucre roux et amenez à ébullition. Laissez réduire la sauce d'un quart. Servez cette sauce avec le faisans. Vous pouvez servir les deux chauds ou froids.

**4 poitrines de faisans, sans peau  
et désossées**  
**4 c. à soupe d'huile de sésame**  
**500 ml. de sauce de soja (2 cups)**  
**2 c. à soupe de vin de Xères**  
**2 c. à soupe de racine de  
gingembre hachée**  
**2 c. à soupe d'ail haché**  
**2 c. à soupe d'huile de chili épice**  
**3 brins de ciboulette, aplatis et hachés**  
**1 c. à soupe de copeaux de bois  
de cerisier (Cherry wood chips)**  
**2 c. à soupe de sucre roux**

*Cette recette vient de Patrick Rand, un chef cuisinier spécialisé dans le gibier. À l'origine pour le faisans, cette recette convient aussi pour le poulet ou le canard.*

**Poitrine de Faisan Fumée à la Chinoise**

Mettez tous les ingrédients de la pâte aux herbes à l'exception du beurre dans un mixeur. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajoutez le beurre et battez pour former une pâte. Avec vos doigts, désolidarisez (détachez) la peau du faisán en commençant par le cou. Ensuite, étalez la pâte uniformément sous la peau. Salez et poivrez l'extérieur de la peau. Mettez les faisans dans le fumoir et formez une tente en aluminium au dessus des faisans. Fumez à feu moyen avec les copeaux de bois de pommier pendant 35 minutes. Enlevez l'aluminium et mettez le fumoir dans le four, préchauffé à 175 °C (350°F), pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les cuisées soient tendres. Cette recette convient très bien aussi pour le poulet.



Pâte aux herbes :  
 8 c. à soupe de champignons  
 4 brins de ciboulette  
 8 c. à soupe de persil  
 1 gousse d'ail  
 1 c. à soupe de Cognac ou Brandy  
 1 c. à café de basilic  
 1 c. à café d'estragon  
 4 c. à soupe de champignons hachés  
 1 c. à soupe de beurre (température ambiante)

3 c. à soupe de copeaux de bois de pommier (Apple wood chips)  
 Sel et poivre  
 2 faisans

## Faisán Fumé à la Pomme et aux Herbes

Rincez les parties du poulet et séchez-les avec un torchon. Mélangez les ingrédients de la marinade et faites mariner le poulet une nuit dans un grand bol. Enlevez le poulet et versez 1/4 de la marinade dans le plateau récupérateur du fumoir. Fumez le poulet avec les éclats de bois d'aune à feu moyen pendant 55 minutes par kilo (25 minutes per pound) ; enlevez le couvercle du fumoir et mettez sous le grill du four pendant 5 minutes. En été, fumez le poulet en avance et mettez-le sur le barbecue avec un peu de marinade étalée dessus. Ceci vous donne le temps de prendre un punch avec vos invités.

2 c. à soupe de copeaux de bois d'aune (Alder wood chips)

1 boîte de Limeade (jus de citron vert sucré) – 6 oz ou 185 ml.  
 60 ml. (1/4 cup) d'huile d'arachide  
 1 c. à soupe d'oignon coupé finement  
 60 ml. (1/4 cup) de miel  
 1 c. à café d'estragon  
 60 ml. (1/4 cup) de vin blanc

1 poulet (coupé en morceaux)

Recette pour 6 personnes.

## Poulet Fumé des Îles



## ISLAND SMOKED CHICKEN

1 chicken (cut into parts)

Marinade:

1 (6-ounce) can limeade  
 1/4 cup peanut oil  
 1 tablespoon minced onion  
 1/4 cup honey  
 1 teaspoon tarragon  
 1/4 cup white wine

2 tablespoons alder wood chips

Rinse chicken parts and pat dry. Mix remaining ingredients and marinate the chicken overnight in a large bowl. Remove chicken and pour 1/4 of the marinade into the drip tray. Smoke with alder chips on medium heat for 25 minutes per pound; remove lid and crisp under broiler for 5 minutes. For summer entertaining, smoke chicken in advance then crisp over the grill, brushing on a little marinade. Leaves plenty of time to enjoy a little island punch with your company. Serves 6.



## APPLE SMOKED PHEASANT with HERBS UNDER SKIN

Herb Paste:

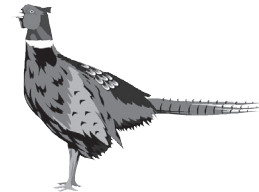
8 tablespoons mushrooms  
 4 green onions  
 8 tablespoons parsley  
 1 clove garlic  
 1 tablespoon brandy  
 1 teaspoon basil  
 1 teaspoon tarragon  
 4 tablespoons chopped mushrooms  
 1 tablespoon butter (room temperature)

2 pheasants

Salt and pepper

3 tablespoons apple wood chips

Combine all ingredients of the herb paste except the butter in a blender and pulse until smooth. Add butter and mix until a paste forms. With your fingers, loosen the skin of the pheasant starting from the neck end. Next, spread the paste evenly under the loosened skin. Salt and pepper the outside of the skin and place into smoker and form a foil tent and place on medium heat using apple wood chips for 35 minutes. Remove foil and place smoker into 350°F oven and cook for 30 minutes, or until thigh is tender. This recipe also works great with chicken.



## HICKORY SMOKED CHICKEN

1 whole chicken  
Garlic clove  
Salt and pepper  
3 tablespoons hickory wood chips  
1 cup BBQ sauce

Rinse chicken and pat dry. Rub with cut garlic clove and season with salt and pepper. Place rack in smoker and form an aluminum foil tent over chicken. Using hickory wood chips, smoke on medium heat for 25 minutes per pound. Remove the foil and brush lightly with BBQ sauce and place into a preheated 425°F oven for 20 minutes. Serve with BBQ sauce on the side. During the summer finish this on the grill while you use your smoker for steaming fresh sweet corn.

## SOUTHWESTERN GRILLED CHICKEN with SMOKED PEPPER BUTTER

*Mary James Lawrence at Cook's Corner in Greensboro, NC—There is probably nobody who has taught more people to use the Camerons Products Stovetop Smoker.*

1 red pepper  
1 yellow pepper  
1 green pepper  
1 tablespoon hickory wood chips  
1 cup melted butter  
1 teaspoon fresh ground Szechwan peppercorns  
Zest of 1 lime  
Juice of 1 lime

Grilled chicken

Halve and remove the seeds from the peppers. Place cut side down in the smoker and smoke for 15 minutes over medium heat using hickory wood chips. Remove from the smoker and dice  $\frac{1}{2}$  of each pepper, saving the remainder for garnish or use in a southwestern salad. In a blender, mix melted butter, Szechwan peppercorns, lime juice and zest. Then stir in  $\frac{1}{3}$  cup of the diced peppers and serve over grilled chicken. Fantastic!

## SMOKED CHICKEN DRUMMIES

24 chicken drummies (large portion of the wing)  
Olive oil  
Cajun poultry spice mix  
1 tablespoon pecan wood chips

Lightly brush wings with oil and sprinkle liberally with Cajun spices. Smoke with pecan wood chips for 35 minutes on medium heat. May be served hot or cold. Nice picnic treat.

## Les Ailes de Poulet Fumé

24 grandes ailes de poulet  
Huile d'olive  
Épices Cajun pour la volaille (Cajun poultry spice mix)  
1 c. à soupe de copeaux de bois de pécan (Pecan wood chips)

Enduisez légèrement les ailes avec de l'huile et saupoudrez librement avec les épices Cajun. Fumez-les à feu moyen pendant 35 minutes avec les copeaux de bois de pécan. Servez-les chaudes ou froides. Elles conviennent parfaitement aux pique-niques !

## Poulet Grillé du Sud Ouest avec du Beurre

Poulet grillé  
1 poivron rouge  
1 poivron jaune  
1 poivron vert  
3 c. à soupe de copeaux de bois d'Hickory (Hickory wood chips)  
225 g de beurre fondu (1 cup)  
1 c. à café de grains de poivre Szechwan moulu  
Zeste d'un citron vert  
Jus d'un citron vert

Coupez les poivrons en deux et enlevez les graines. Mettez-les dans le fumoir, côté coupé vers le fond, et fumez pendant 15 minutes à feu moyen avec les copeaux de bois d'Hickory. Sortez-les du fumoir et coupez la moitié de chaque poivron en dés. Gardez les autres moitiés pour garnir une salade *southwestern*. Dans un mixeur, mélangez le beurre fondu, les grains de poivre Szechwan moulu, le jus et le zeste du citron vert. Ensuite, ajoutez les poivrons coupés en dés. Versez ce mélange sur le poulet grillé et servez. Délicieux !

## Poulet Fumé au goût d'Hickory

1 poulet entier  
1 gousse d'ail  
Sel et poivre  
3 c. à soupe de copeaux de bois d'Hickory (Hickory wood chips)  
250 ml. (1 cup) de sauce BBQ

Rincez le poulet et séchez-le avec un torchon. Frottez le poulet avec l'ail et assaisonnez-le avec le sel et le poivre. Mettez la grille dans le fumoir et formez une tente en aluminium au-dessus du poulet. Fumez à feu moyen pendant 55 minutes par kilo (25 minutes per pound). Enlevez l'aluminium et enduisez doucement avec de la sauce BBQ. Mettez au four préchauffé à 220°C (425°F) pendant 20 minutes. Servez, la sauce BBQ à part. Pendant l'été, terminez la cuisson sur le barbecue pendant que vous faites fumer du maïs dans le fumoir !



Assaisonnez les côtes avec le sel, le poivre et la poudre d ail et disposez-les sur la grille du four à 450°F ou sur le barbecue pendant environ 15 minutes. Retournez les côtes 2 fois pour qu'elles soient bien dorées de chaque côté. Servez avec le reste de la sauce BBQ. Les côtes seront très tendres et très goûteuses.

Assaisonnez les côtes avec le sel, le poivre et la poudre d ail et disposez-les sur la grille du four à 450°F ou sur le barbecue pendant environ 15 minutes. Retournez les côtes 2 fois pour qu'elles soient bien dorées de chaque côté. Servez avec le reste de la sauce BBQ. Les côtes seront très tendres et très goûteuses.

1 kilo de côtes de porc  
Sel, poivre et poudre d'ail  
500 ml. de sauce BBQ  
3 c. à soupe de copeaux de bois d'hickory (*Hickory wood chips*)

## Des Côtes de Porc Fumées à l'Hickory

La prochaine fois que vous faites du chili, essayez ceci : prenez de la dinde hachée et faites des rondelles de 100 grammes. Fumez les rondelles pendant 20 minutes à feu moyen avec deux cuillères à café de copeaux de bois de pécane ou mesquite (*Pecan or Mesquite wood chips*). Ensuite, émiettées les rondelles et ajoutez-les à la recette de chili de votre choix. Ceci ajoute du goût en plus de diminuer la quantité de matière grasse dans la recette !

## Chili con Carné Fumé

Coupez la pâte feuilletée en carrés de 10 cm, mettez de la sauce au centre d'un carré, pliez la pâte pour couvrir la sauce et puis fermez. Placez les sauces couvertes sur un plat brosse avec de l'huile et puis faites-les dorer au four préchauffé à 220°C (425°F) pendant environ 15 minutes. Coupez les sauces en morceaux d'1 cm. Chauffez la moutarde de Dijon et le miel dans une casserole et servez avec les sauces. Cette recette permet d'obtenir une douzaine de petits amuse-bouches.

Ne paniquez pas, ce n'est pas très difficile et vos efforts seront bien récompensés. Mélangez dans un bol, l'agneau, le porc, le bacon, l'œuf, l'ail, la marjolaine, le sel et le poivre. Lorsqu'ils sont bien mélangés, remplissez les intestins de porc pour faire des sauces de 8.5 cm de longueur. Préchauffez le four à feu moyen et fumez les sauces pendant 15 minutes avec les trois types de copeaux de bois. Enlevez et refroidissez les sauces (cette étape peut être faite à l'avance).

4 intestins (boyaux) de porc  
1/2 c. à soupe de copeaux de bois de chaque sorte : chêne, pécane et pommier  
(Oak, Pecan, and Apple wood chips)  
Pâte feuilletée (disponible dans la plupart des supermarchés)  
250 ml. de moutarde de Dijon (1 cup)  
125 ml. de miel (1/2 cup)

450 g d'agneau haché  
450 g de porc haché  
115 g de bacon (partiellement gelé et coupés en fins dés)  
1 œuf  
2 c. à soupe d'ail haché  
2 c. à soupe de marjolaine  
2 c. à soupe de sel  
1/2 c. à soupe de poivre

## Sauces d'Agneau

# Viande

# Meat

## LAMB SAUSAGE a la PRINCE and PAUPER

1 pound ground lamb  
1 pound ground pork  
1/4 pound bacon (partially frozen and finely diced)  
1 egg  
2 tablespoons minced garlic  
2 tablespoons marjoram  
2 tablespoons salt  
1/2 tablespoon pepper  
4 hog casing  
1/2 tablespoon each oak, pecan, apple wood chips  
Puff pastry (Pepperidge Farm, available in most grocery stores)  
1 cup Dijon mustard  
1/2 cup honey

Don't panic, this isn't that hard and the effort will be well rewarded. Mix in a bowl the lamb, pork, bacon, egg, garlic, marjoram, salt, and pepper. When well mixed, stuff into casing and make into 3 1/2 inch sausages. Preheat smoker on medium heat and smoke the sausage for 15 minutes using oak, pecan, and apple wood chips. Remove and chill (this can all be done in advance). Cut pastry into 4 inch squares, place sausage in the center, and fold pastry over sausage and seal. Brush oil on cookie sheet and bake in preheated 425°F oven for 15 minutes (until golden brown). Warm Dijon mustard and honey in saucepan and serve with sausage cut into 1/2 inch pieces. Makes 1 dozen delightful treats.

## SMOKED CHILI CON CARNE

Next time you make a pot of chili try this: Take ground turkey and form it into 1/4 pound patties. Using 2 tablespoons of mesquite or pecan wood chips, smoke the turkey for 20 minutes per pound on medium heat. Then crumble into your favorite chili recipe. Not only have you added great flavor, but you have lowered the fat content as well.

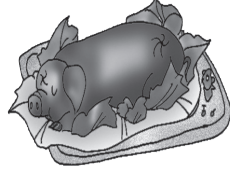
## HICKORY SMOKED RIBS

2 pounds baby back ribs  
Salt, pepper, and garlic powder  
2 cups BBQ sauce  
3 tablespoons hickory wood chips

Rub the seasoning into the ribs and carefully arrange on the rack to allow good circulation of the smoke. Place smoker on medium heat and smoke-cook for 45 minutes per pound. The smoking stage can be done in advance and refrigerated until just before serving. To finish, brush lightly with BBQ sauce and place on a cookie sheet into a 450°F oven, watching and turning twice to crisp, or outdoor grill for 15 minutes. Serve with remainder of BBQ sauce on the side. The ribs will turn out tender with lots of flavor.

## SMOKED HAM and CORN CHOWDER

1/4 to 1/2 cup diced bacon  
 4 ears of corn (lightly smoked in husk)  
 2 tablespoons mesquite wood chips, divided  
 1 1/2 cups smoked ham (diced after smoking)  
 1 cup diced onion  
 1/2 cup diced celery  
 1/2 cup diced carrots  
 1 cup diced green and red bell pepper  
 2 large potatoes, peeled and diced small  
 1 cup chicken stock  
**Salt, white pepper, bay leaf, and cayenne pepper**



### White Sauce:

4 tablespoons butter  
 4 tablespoons flour  
 2 cups milk

### Salt and pepper

1/2 cup heavy cream (optional)

Render the fat from the bacon over low heat. Place the corn, still in the husk, in the smoker on medium heat, using 1 tablespoon of the mesquite wood chips, for 10 minutes. Remove corn, clean, and cut kernels off of the cob. Set aside.

Add the remaining tablespoon of mesquite wood chips and smoke the ham for 15 minutes over medium heat. Dice the ham and set aside.

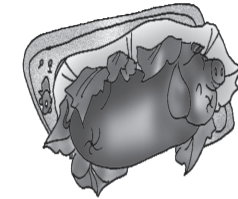
When the fat is rendered and the bacon is cooked, remove and reserve. Add butter to pan if more fat is needed. Sauté the onion, celery, carrots, and peppers until golden. Add the corn and potatoes. Sauté 2 more minutes. Add the ham and chicken stock. Season to taste. Bring to a boil, lower heat, cover, and simmer until potatoes are done, about 20 minutes.

Meanwhile, prepare the white sauce. Melt butter over medium heat, stir in flour, and cook about 3 minutes, stirring constantly. Whisk in the milk and cook until smooth. Lower heat and cook about 10 minutes. Add to corn mixture for final 5 minutes. Season. Add cream, if desired.

## PECAN SMOKED PORK CHOPS

4 center-cut pork chops  
**Salt, pepper, and garlic**  
 2 tablespoons pecan wood chips

Season pork chops and smoke on medium heat for 12 minutes using pecan wood chips. Remove smoker from heat leaving the lid closed for another 3 minutes. Finish over a hot grill or broiler. Great with red cabbage or sauerkraut. Serves 4.



**Soupe au Jambon et Maïs Fumées**  
 100 g de bacon coupé en dés  
 5 épis de maïs (fumé légèrement dans l'enveloppe)  
 2 c. à soupe de copeaux de bois de mesquite (*Mesquite wood chips*)  
 500 g de jambon, fumé et ensuite coupé en dés  
 1 gros oignon coupé en dés  
 3 tiges de céleri coupés en dés  
 2 grosses carottes coupées en dés  
 1 poivron rouge coupé en dés  
 1 poivron vert coupé en dés  
 2 grosses pommes de terre, épluchées et coupées en dés  
 250 ml. de bouillon de volaille  
 Sel, poivre blanc, feuille de laurier, poivre de Cayenne

**Sauce Blanche :**  
 4 c. à soupe de beurre  
 4 c. à soupe de farine  
 500 ml. de lait  
 Sel et poivre  
 125 ml. de crème fraîche (facultatif)

Faites fondre la matière grasse du bacon dans une casserole à feu doux. Mettez le maïs, toujours dans son enveloppe, dans le fumoir à feu moyen avec 1 cuillère à soupe de copeaux de bois de mesquite et fumez pendant 10 minutes. Enlevez le maïs, nettoyez, et détachez les grains des épis. Laissez de côté.

Mettez la deuxième cuillère à soupe de copeaux de bois de mesquite et fumez le jambon pendant 15 minutes à feu moyen. Coupez ensuite le jambon en dés.

Lorsque la matière grasse est fondue et que le bacon est cuit, enlevez le bacon. Ajoutez du beurre dans la casserole s'il faut plus de matière grasse pour faire sauter l'oignon, le céleri, les carottes et les poivrons. Faites sauter ces ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez le maïs et les pommes de terre. Faites sauter encore 2 minutes. Ajoutez le jambon et le bouillon de volaille. Assaisonnez à votre convenance. Faites bouillir puis baissez le feu. Couvrez et laissez mijoter environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

Entre-temps, préparez la sauce blanche. Faites fondre le beurre à feu moyen, ajoutez la farine et faites cuire pendant environ 3 minutes, en remuant constamment. Ajoutez le lait peu à peu en fouettant et faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit lisse. Baissez le feu et faites cuire encore 10 minutes. Ajoutez à la soupe pour les dernières 5 minutes. Assaisonnez et ajoutez la crème si vous désirez.

## Côtelettes de Porc Fumées

4 côtelettes de porc  
 Sel, poivre et ail  
 2 c. à soupe de copeaux de bois de pécan (*Pecan wood chips*)

Assaisonnez les côtelettes et fumez-les à feu moyen pendant 12 minutes avec les copeaux de bois de pécan. Retirez le fumoir du feu et laissez le couvercle fermé pendant encore 3 minutes. Terminez la cuisson des côtelettes sur le barbecue ou sous le grill du four. Elles sont très bien accompagnées avec du chou roux ou de la choucroute.



## Saucisses Fumées

Choisissez votre saucisse préférée (celle-ci peut être de canard, de dinde, d'agneau, de porc...) et des copeaux de bois (ceux de chêne -Oak wood chips- et d'hickory -Hickory wood chips- sont excellents !) Mettez 2 c. à soupe de copeaux de bois de chêne ou 4 c. à soupe de copeaux de bois d'hickory (*Hickory wood chips*). Mettez les saucisses sur la grille du fumoir et fumez environ 10 minutes pour 1/4 de kilo de saucisse. Le gras va s'écouler et vous aurez un repas sain.

## Filets de Porc Fumés avec une Sauce aux Grains de Poivre Vert

Filets de porc  
Huile d'olive  
Thym

1/2 c. à soupe de copeaux de bois d'hickory (*Hickory wood chips*)

Sauce :

1 jaune d'un gros œuf

2 c. à soupe de jus de citron

2 c. à soupe de moutarde de Dijon

1/2 c. à café de sel

60 ml. (1/4 cup) d'huile d'olive première pression

15 g (1/2 cup) de crème fraîche

2 c. à soupe de grains de poivre vert



Pour faire la sauce, mélangez le jaune d'œuf, le jus de citron, la moutarde et le sel dans un mixeur. Pendant que cela mélange, ajoutez lentement, mais sans vous arrêter, l'huile d'olive et la crème fraîche. Mélangez jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajoutez les grains de poivre vert et mixez deux fois une seconde. Réfrigérez la sauce en attendant que les filets soient fumés. Pour préparer les filets, enlevez au couteau le gras. Enduisez avec de l'huile d'olive et du thym. Fumez à feu vif pendant 25 minutes. *Ne les fumez pas trop longtemps !* Laissez-les refroidir pendant 10 minutes et servez-les avec la sauce.

## Hamburgers d'Hiver

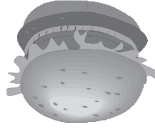
6 x 125 g de rondelles de bœuf haché

Sel et poivre

1/2 c. à soupe de copeaux de bois d'hickory (*Hickory wood chips*).

Rondelles d'oignon

Cheddar



Formez les rondelles de bœuf haché et assaisonnez-les. Fumez-les à feu moyen pendant 20 minutes avec les copeaux de bois d'hickory. Ajoutez une tranche de fromage et des rondelles d'oignon pour les dernières deux minutes.

## SMOKED SAUSAGES



Watch, this food will make a strong comeback. "Yes," I can hear you saying, "but they are not that healthy." Well things are changing. There are many local sausage makers around the country creating leaner, freshly made sausages (duck, turkey, lamb, etc.). They work perfect in the smoker, as their lower fat content needs a cooking process that keeps them moist.

Choose your favorite cocktail sausage, hot dog, Polish sausage, or breakfast links. Hickory and oak chips are excellent flavors to use. Depending on taste, 2 to 4 teaspoons should be used. Cooking time is approximately 10 minutes per 1/2 pound of sausage. The fats drip through and you are left with an excellent and healthy meal.

## SMOKED PORK TENDERLOIN with GREEN PEPPERCORN SAUCE

Pork tenderloin

Olive oil

Thyme

1 1/2 tablespoons hickory wood chips

Sauce:

1 large egg yolk

2 tablespoons lemon juice

2 tablespoons Dijon mustard

1/2 teaspoon salt

1/4 cup extra virgin olive oil

1/2 cup heavy cream

2 tablespoons green peppercorns



Trim tenderloins of all fat and fell. Rub with olive oil and thyme. Smoke on medium high for 25 minutes. *Do not overcook!* Let stand for 10 minutes, and serve with sauce. Make sauce by combining egg yolk, lemon juice, Dijon, and salt in blender or food processor. While mixing, add olive oil and the cream in a steady stream until smooth. Add peppercorns and pulse 1 or 2 times only. Refrigerate until ready to use. Serve sauce at room temperature. Save a little tenderloin to serve cold with sliced tomatoes for tomorrow's lunch. Serves 6.

## WINTER HAMBURGERS

*You know that craving you sometimes have for a backyard grilled hamburger, but it is January and you live in Minneapolis? Well, get out your smoker.*

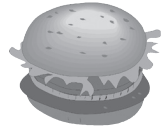
6- 1/4 pound hamburger patties

Salt and pepper

1 tablespoon hickory wood chips

Onion slice

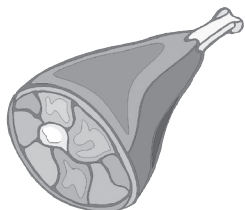
Cheddar cheese



Form the hamburger patties and season to taste. Smoke-cook on medium heat for 20 minutes using hickory wood chips. Add a slice of cheddar and onion for the last 2 minutes.

## PECAN SMOKED LEG of LAMB

6 cloves of garlic  
 Parsley  
 1/4 cup olive oil  
 1/4 cup white wine  
 1 tablespoon dried rosemary  
 5 pound leg of lamb  
 Salt  
 2 tablespoons pecan wood chips  
 1 jar jalapeño pepper jelly



Chop the garlic and parsley, and mix with the olive oil, wine, and rosemary. Marinate the leg of lamb for 2 to 6 hours. Pour half the marinade into drip tray, place leg of lamb on rack, season, and form foil tent. Smoke on medium heat for 1 hour using pecan wood chips. Remove foil, brush lamb with remaining marinade, and place into 350°F oven for approximately 1 hour. Serve with jalapeño pepper jelly on the side. A wonderful moist leg of lamb, every time.

## SMOKY MEAT LOAF

1 slice bread  
 1/8 cup milk  
 1 pound ground pork  
 1 pound ground beef  
 2 eggs, beaten  
 1/2 cup chopped onion  
 1/4 cup chopped parsley  
 1/2 cup finely chopped celery  
 2 minced garlic cloves  
 1/2 tablespoon salt  
 1 tablespoon apple and pecan wood chips

Tear the bread and mix with the milk. Combine the remaining ingredients and add the milk and bread. Form into 2 loaves and smoke over medium heat, using apple and pecan chips, for 50 minutes. A healthy way to enjoy meatloaf as the fats will drain off.

## Miche de Viande Hachée à la Fumée

1 tranche de pain  
 30 ml. de lait  
 1/2 kilo de porc haché  
 1/2 kilo de bœuf haché  
 2 œufs, battus  
 1 oignon haché  
 Persil haché  
 3 tiges de céleri coupé en petits cubes  
 2 gousses d'ail haché  
 1/2 c. à soupe de sel  
 1 c. à soupe de copeaux de bois de pommier et de pécane (*Apple and Pecan wood chips*)

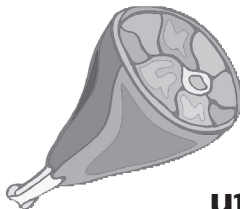
Coupez la tranche de pain en petits morceaux et mettez-les dans le lait. Mélangez les ingrédients qui restent et ajoutez le mélange pain-lait. Avec le mélange obtenu, formez 2 miches et fumez-les à feu moyen avec les copeaux de bois de pommier et de pécane pendant 50 minutes. Tout le gras s'écoule, les miches sont donc très saines.

Hachez le persil et l'ail et mélangez-les avec l'huile d'olive, le vin et le romarin. Laissez mariner le gigot dans ce mélange pendant 2 à 6 heures. Puis, versez la moitié de la marinade dans le fond du fumoir et mettez le gigot sur la grille du fumoir. Assaisonnez-le et disposez une tente en aluminium au-dessus. Fumez à feu moyen pendant 1 heure avec les copeaux de bois de pécane. Enlevez ensuite l'aluminium, versez le reste de la marinade sur le gigot et mettez-le au four pendant environ 1 heure à 175°C (350°F). Servez le gigot, la gelée aux jalapeños séparément.

1 pot de gelée aux jalapeños  
 2 c. à soupe de copeaux de bois de pécane (*Pecan wood chips*)

6 gousses d'ail  
 Persil  
 60 ml. d'huile d'olive  
 60 ml. de vin blanc  
 1 c. à soupe de romarin séché  
 2.5 kilos de gigot d'agneau  
 Sel

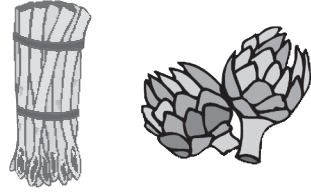
## Gigot d'Agneau Fumé au Pécane



## Des Asperges à la Vapeur et des Artichauts

### avec de la Sauce

Cette idée est celle de Linda Gibson d'Oklahoma. Elle est devenue une expertise de la cuisson avec le fumoir chez soi et au camping. Ne partez pas sans votre fumoir ! Dans cette recette, le fumoir devient un cuit-vapeur. Vous n'aurez pas besoin du plateau récupérateur pour cette recette.



Asperges  
Artichauts

Sauce :  
4 c. à soupe de mayonnaise  
1 c. à soupe de jus de citron  
1 c. à soupe de parmesan

Mettez 2 1/2 cm d'eau au fond du fumoir et ajoutez 1 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre. On évite ainsi de donner goût de métal aux légumes. À feu moyen, cuisez l'asperge à la vapeur 10 minutes ou les artichauts entiers pendant 20 minutes. Pendant la cuisson, mélangez tous les ingrédients de la sauce. Servez les asperges et/ou les artichauts avec la sauce.

## Gâteaux de Maïs Fumés

Remplissez le fumoir avec des épis de maïs et fumez à feu moyen pendant 20 minutes avec 1 c. à soupe de copeaux de bois de mesquite (*Mesquite wood chips*). Détachez au couteau les grains de maïs et ajoutez-les à de la pâte de gâteau de maïs (*Corn cake batter*). Faites cuire suivant les indications.

## Pommes de Terre

Oui, fumez vos pommes de terre ! Lavez et coupez les pommes de terre en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur, laissant la peau intacte. Remplissez la grille du fumoir, assaisonnez et fumez les pommes de terre à feu moyen pendant 45 minutes avec des copeaux de bois de pommier ou de chêne (*Apple or Oak wood chips*).

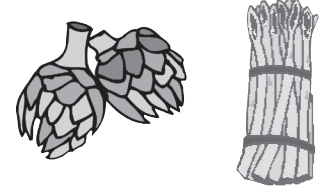
# Vegetarian

## STEAMED ASPARAGUS and ARTICHOKE with DIP

*These great ideas come to you from Linda Gibson of Baptist Medical Center of Oklahoma. Linda has become an expert at using the smoker on camping trips as well as in the kitchen. Don't leave home without it! This recipe calls for using your smoker as a steamer. Set aside the drip tray as it is not needed for this recipe.*

**Asparagus**  
**Artichokes**

**Dip:**  
**4 tablespoons Miracle Whip**  
**1 tablespoon lemon juice**  
**1 tablespoon Parmesan cheese**



Place 1 inch of water in the bottom of the smoker, adding 1 tablespoon of white vinegar or lemon juice to the water. This keeps any metallic taste out of the vegetables. Over medium heat steam asparagus for 10 minutes or whole artichokes for 20 minutes. Serve with a dip made of Miracle Whip, lemon juice, and Parmesan cheese.

## SMOKED CORN CAKES

Use 1 tablespoon of mesquite wood chips and fill the smoker with corn on the cob. On medium heat, smoke for 20 minutes. Remove and cut kernels off the cob and add to corn cake batter and cook as usual. Another hit from Greensboro.

## POTATOES

*Yes, smoke your potatoes!* We received an enthusiastic call a few weeks ago with this idea. I tried it the next night and it is an absolute winner. Simply wash and cut baking potatoes in 1/2 to 3/4 inch slices, leaving the skin on. Fill up the rack and season to taste then smoke for 45 minutes on medium heat using 1 tablespoon of oak or apple wood chips. The end result is the earthiest tasting potatoes with a perfect texture you could ever imagine.

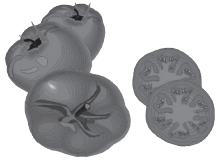
## SMOKED VEGETABLES and PASTA SALAD

2 quarts of cooked pasta  
 1 cup broccoli florets  
 1 cup halved mushrooms  
 1 red bell pepper, cut into strips  
 1/2 tablespoon cherry wood chips  
 1/2 cup Italian dressing  
 Parmesan

Prepare pasta according to instructions, and immediately chill. Wash vegetables and place with water still dripping into preheated smoker and steam/smoke on medium heat for 12 minutes using cherry wood chips. Remove and chill. Add dressing to the pasta, toss with vegetables, and top with Parmesan cheese. Serves 6-8.

## SMOKY TOMATOES

4 cups plum tomatoes  
 Red wine vinegar  
 Salt and pepper  
 1 tablespoon maple wood chips



Cut the tomatoes in half, placing cut side up on the smoker rack. Sprinkle the exposed half with red wine vinegar and salt and pepper. Smoke for 12 minutes in medium low heat using maple wood chips. Remove from heat and leave lid closed for another 3 minutes. Now the fun begins! Want a simple appetizer? Just sprinkle the tops with Parmesan cheese and place under broiler to brown. Gourmet pizza? Place smoked tomatoes into a saucepan with 2 tablespoons olive oil, 1/4 cup red wine, and 1/4 cup chopped basil leaves. Reduce slightly and you have the beginning of a great pizza. *Smoky salsa?* Just add chopped onions, jalapeños, cilantro, cucumbers, and before you can pour a margarita you've got a great salad.

Try smoking things like garlic, jalapeño peppers, and onions. Then use them in your sauces for a very earthy flavor.

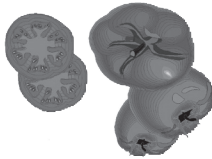
## Légumes Fumés et Salade aux Pâtes

Pâtes pour environ 6 personnes  
 1 poignée de fleurs de brocoli  
 8 à 10 champignons de Paris coupés en deux  
 1 poivron rouge, coupé en tranches  
 1/2 c. à soupe de copeaux de bois de cerisier  
 125 ml. de vinaigrette  
 1 c. à soupe de copeaux de bois de cerisier  
 Parmesan

Préparez les pâtes suivant les indications sur le paquet et refroidissez-les immédiatement. Lavez les légumes et mettez-les, sans les sécher, dans le fumoir déjà chaud. Fumez / cuisez à la vapeur à feu moyen pendant 12 minutes avec des copeaux de bois de cerisier. Enlevez les légumes du fumoir et laissez-les refroidir. Ajoutez la vinaigrette aux pâtes et mélangez aux légumes. Ajoutez du parmesan au-dessus.

## Tomates Fumées

1/2 kilo de tomates de petite/moyenne taille  
 Vinaigre de vin rouge  
 Sel et poivre



1 c. à soupe de copeaux de bois d'érable (Maple wood chips)

Coupez les tomates en deux et mettez-les dans le fumoir avec le côté coupé vers le haut. Versez dessus un peu de vinaigre et assaisonnez avec sel et poivre. Fumez pendant 12 minutes à feu doux/moyen avec les copeaux de bois d'érable. Retirez du feu et laissez-les encore 3 minutes avec le couvercle du fumoir fermé. Pour servir en amuse-bouche, ajoutez un peu de parmesan dessus et mettez à dorer sous le grill du four. Pour servir en pizza, mettez les tomates fumées dans une casserole avec 2 c. à soupe d'huile d'olive, 60 ml. de vinaigre de vin rouge et des feuilles de basilic hachées. Laissez réduire un peu et utilisez le mélange pour la sauce de votre pizza. Pour servir en salsa, ajoutez des oignons, des jalapeños, de la coriandre, des concombres, tous hachés.

Essayez aussi! de fumer de l'aïl, des jalapeños, ou des oignons pour ajouter à vos sauces ;

**ORDER DETAILS**

Camerons Smoker Qty \_\_\_\_\_ x Check website \_\_\_\_\_  
or call for price \_\_\_\_\_

**Wood Chips:** Available in 1 pint or 5 quart resealable containers

	Min Qty 4 1 Pint	Price	Min Qty 1 5 Quarts	Price
Apple	x	\$4.25	x	\$20.00 =
Alder	x	\$4.25	x	\$20.00 =
Bourbon Oak	x	\$4.25	x	\$20.00 =
Cherry	x	\$4.25	x	\$20.00 =
Hickory	x	\$4.25	x	\$20.00 =
Maple	x	\$4.25	x	\$20.00 =
Mesquite	x	\$4.25	x	\$20.00 =
Oak	x	\$4.25	x	\$20.00 =
Pecan	x	\$4.25	x	\$20.00 =

**Camerons Recipe Collection** \_\_\_\_\_ Qty \_\_\_\_\_ Price \_\_\_\_\_  
x \$16.50 = \_\_\_\_\_

Total \_\_\_\_\_

**Shipping & Handling**  
Continental U.S. Only

Up to \$24.99 .....Add \$ 8.50  
 \$25-\$44.99 .....Add \$ 9.50  
 \$45-\$74.99 .....Add \$10.50  
 \$75-\$99.99 .....Add \$11.50  
 Over \$100 .....FREE

Shipping \_\_\_\_\_

Hawaii and Alaska add  
\$10 to U.S. Shipping \_\_\_\_\_

Colorado residents  
add 7.4% sales tax \_\_\_\_\_

Grand Total \_\_\_\_\_

**Order by Phone 719.390.0505**

**Order and Warranty Registration Information**  
(Please Print)

Name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

City \_\_\_\_\_ State \_\_\_\_\_ Zip \_\_\_\_\_

Phone \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_

Where Purchased \_\_\_\_\_

Comments \_\_\_\_\_

Payment method (for orders only)

Check  Visa  MasterCard  Am. Exp.  Money Order

Credit Card No. \_\_\_\_\_ CVV \_\_\_\_\_

Expiration Date \_\_\_\_\_ Amount to be charged \_\_\_\_\_

Signature \_\_\_\_\_

**Thank you for your order!**

Allow 7-10 days for shipping

CAMERONS PRODUCTS LLC Phone: 719-390-0505  
 1660 S. Circle Drive Fax: 719-390-0946  
 Colorado Springs, Colorado 80910

**Visit our website for other quality products!**  
[www.cameronsproducts.com](http://www.cameronsproducts.com)

**1 YEAR LIMITED WARRANTY**

This cookware by CAMERONS PRODUCTS LLC, is warranted to be free from defects in material and workmanship under normal household use for a 1 year period from the date of purchase of the product, if the cookware is used for its intended purpose and care instructions are followed.

CAMERONS PRODUCTS LLC shall replace any defective cookware part to the original purchaser during the warranty period. Inquiries may be made by writing to CAMERONS PRODUCTS LLC, 1660 S. Circle Drive, Colorado Springs, CO 80910.

In the event that the cookware needs to be returned for replacement, it should be sent to CAMERONS PRODUCTS LLC at the above address, postage prepaid. Please enclose an explanation of the problem. And original receipt or invoice.

This warranty does not include damage caused by accident, misuse, abuse from commercial use. Some states do not permit such exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing limitation or exclusion may not apply to you.

WARNING: This product is not intended for use in a microwave.

**CAMERONS PRODUCTS LLC**  
 1660 S. Circle Drive  
 Colorado Springs, CO 80910  
 719-390-0505 • [www.cameronsproducts.com](http://www.cameronsproducts.com)

# GARANTIE LIMITÉE DE 1 ANS

Les ustensiles de cuisine de CAMERONS PRODUCTS LLC sont garantis exempts de défauts de matériel et de fabrication en conditions d'usage domestique normal pendant une période de 1 an à partir de la date d'achat, si les ustensiles sont utilisés aux fins prévues et entretenus tel que recommandé.

CAMERONS PRODUCTS LLC remplacera toute pièce d'ustensile défectueuse pour l'acheteur original pendant la période de la garantie. Les demandes peuvent être soumises par écrit à CAMERONS PRODUCTS LLC, 1660 S. Circle Drive, Colorado Springs, CO 80910.

Si une pièce quelconque des ustensiles doit être remplacée, l'envoyer à CAMERONS PRODUCTS LLC à l'adresse ci-dessus, port payé. Prière d'inclure une explication du problème.

Cette garantie n'inclut pas les dommages accidentels, le mauvais usage, l'abus provenant de l'usage commercial. Certains états n'autorisent pas de telles restrictions ou exclusions en ce qui concerne les dommages consécutifs ou indirects. Ainsi, les restrictions ou exclusions susmentionnées ne s'appliqueront pas forcément dans tous les cas.

AVERTISSEMENT: Le produit ne doit pas être utilisé dans un four à micro-ondes.

CAMERONS PRODUCTS LLC  
1660 S Circle Drive  
Colorado Springs, CO 80910  
719-390-0505 • [www.cameronsproducts.com](http://www.cameronsproducts.com)

Name \_\_\_\_\_  
Address \_\_\_\_\_  
City \_\_\_\_\_ State \_\_\_\_\_ Zip \_\_\_\_\_

Affix  
postage  
here

**CAMERONS PRODUCTS LLC**  
**1660 S. Circle Drive**  
**Colorado Springs, Colorado 80910**

## Thank You!

It is our wish that this smoker gives you years of pleasure. We hope you return to the fine store from which you purchased the smoker, to supply your wood chip needs. We realize in many cases this isn't possible, so for you we have provided this convenient reorder card.  
Bon Appétit!

## REORDER INFORMATION INSIDE

**CAUTION-FLAT-TOPPED OR GLASS-TOPPED STOVES**  
The smoker can be used on flat-topped or glass-topped stoves, but the following cautionary statement must be read and understood: Before using the Camerons Stovetop Smoker on a flat-topped or glass-topped stove, please carefully read YOUR COOKTOP's or manufacturer's instruction manual. Problems may occur if the smoker is larger than the cooking element (eye) of the stove. If the stove manufacturer's instructions caution against using oversized cooking pans on its stove top, you may wish to purchase a single coil electric burner from your local appliance or hardware store.