

Pour 8 à 10 personnes :

1,5 kg à 2 kgs de saumon frais (700 gr de filet pour 4 personnes)- coupé dans la partie la plus large, nettoyé et débarrassé des écailles. 1 gros bouquet d'aneth (ou à défaut de branches de fenouil), ¼ de tasse de gros sel, ¼ de tasse de sucre, 2 cuillerée à soupe de grains de poivre blanc (ou à défaut de poivre noir écrasé)

Demandez à votre marchand de poisson de couper le saumon en deux moitiés dans le sens de la longueur et d'ôter l'arête principale, ainsi que les arêtes plus fines.

Prenez un plat à four bien creux ou une casserole émaillée (ou en verre ou en acier inoxydable). Placez-y une des moitiés du poisson en le laissant reposer sur le côté peau. Lavez le bouquet d'aneth, séchez-le en le secouant, posez-le sur le poisson (hachez l'aneth si elle est de variété de serre - moins parfumée). Dans un bol, mélangez le sel, le sucre et les grains de poivre. Poudrez cette mixture d'une façon régulière sur l'aneth. Disposez l'autre moitié du poisson dans le récipient, côté peau vers le haut, recouvrez d'une feuille d'aluminium et, au-dessus du poisson ainsi reconstitué, mettez un gros plat que vous chargerez de poids bien répartis. Placez ensuite le récipient au réfrigérateur et vous l'y laisserez 24 heures.

Les filets sont ensuite laissés à égoutter au moins 4 heures.

Il ne reste plus que le fumage, si possible à plat sur des clayettes ajourées. Il faut compter au moins 4 à 6 heures de fumage, à la sciure de chêne, de hêtre ou de bouleau.