Saumon fumé

- **Ingrédients**
  - 1KG sel basic (non iodé)
  - 200g sucre roux
  - facultatif :aneth (1cuilleré à soupe)
- **Salaison**
  - recouvir le filet de saumon du mélange sel sucre
  - laissez au frigo 6h
  - plonger dans l'eau fraiche 5mm (aprés lavage sommaire)
- **sechage**
  - bien essuyer , poser sur une grille une nuit au frigo
- **fumage**
  - fumer 12 h (temperature 25 °C maxi)
- **Séchage**
  - quelques heures au frigo
- **Conservation**
  - huiler légerement et mettre sous vide

consommer après 48h