



Filet mignon séché

Ingrédients (pour 8 personnes et +)

- 1 filet mignon de porc
- 1 kg de gros sel
- Herbes ou autres parfums si vous souhaitez que votre filet mignon soit parfumé

Préparation de la recette :

- Dans un moule à cake, faire un lit de gros sel.
- Placez-y le filet mignon et recouvrez du reste de sel.
- Laisser reposer en bas du frigo - 1j/kilo- de 500 g 1kg laissez 1 jour / si 2kg laissez 2j etc. ...
- Au bout de ce temps, bien rincez votre filet mignon pour le dessaler, et bien le sécher grâce à un premier torchon.
- Le mettre sur un second torchon. Si vous souhaitez parfumez votre filet mignon c'est à cette étape que cela se joue. Ajouter des herbes, de l'ail, du poivre etc. ... Selon vos goûts. Ici il est parfumé aux herbes de Provence.
- Enrouler votre filet mignon dans le torchon et le laissez secher tranquillement 3 semaines en bas de votre frigo.
- Au bout de 3 semaines, découpez le en tranches et dégustez à l'apéro ou autres.