

Filet mignon séché



Ingrédients :

1 filet mignon de porc, 6 à 700g de gros sel marin, du poivre concassé

Préparation :

Coucher le filet mignon sur un lit de sel dans un plat creux. Le recouvrir entièrement de sel. Placer dans le bas du réfrigérateur pendant 36 heures (un peu plus si vous souhaitez une saveur plus salée).

Au bout de ces 36 heures, rincer le filet mignon sous l'eau puis bien l'éponger avec du papier absorbant. Poser le filet mignon sur un torchon propre et l'enrober de poivre concassé. Emballer le filet mignon dans le torchon puis oublier-le pendant 2 à 3 semaines dans le bas du réfrigérateur.

Goûter le filet mignon au bout de 2 semaines pour voir si il est assez séché à votre goût, sinon le remettre au réfrigérateur.