



Filet mignon séché

Pour 1 filet mignon- Facile - Prép : 5 min- Repos : 10 h

1 filet mignon de porc-1 kg de gros sel-Poivre

Dans un plat, faire un lit avec la moitié du gros sel.Posez votre filet mignon dessus.

Recouvrir du reste de gros sel. (Votre filet mignon doit être complètement recouvert)

Fermez votre plat et oubliez- le dans un coin frais (mais pas au frigo, style garage, cave,...) pendant 10h.

Au bout de 10h, rincez votre filet mignon sous le robinet (non, je ne suis pas folle, tu le rinces bien à l'eau) pour éliminer le sel.

Essuyiez- le bien avec de l'essuie-tout, puis poivrez-le. Si vous souhaitez ajouter d'autres épices ou aromates (thym, piment d'Espelette,...) c'est à faire également à cette étape.

Une fois votre filet mignon assaisonné, enveloppez-le dans votre torchon et placez le pour 2 à 3 semaines dans le bac à légumes de votre frigo.

Plus vous le laisserez dans le temps, plus il séchera et inversement, donc adaptez le temps de séchage en fonction de vos goûts.