

Filet mignon de porc séché

Tout au frigo, 3 semaines.



La barquette



Dans le sel 48H



Torchon et frigo 3 semaines



Le service

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 15 min – Sel 48H - Séchage : 3 semaines au frigo



1 filet mignon



200g de gros sel



Herbes Provence



Poivre vert



1 torchon !

Préparation

1. Nettoyer le filet mignon des nervures et de la graisse en excédent.
2. Dans une boîte hermétique, poser le filet mignon sur ½ cm de gros sel.
3. Mettre des herbes de Provence puis le recouvrir le tout de sel.
4. Laisser macérer 48 H au frigo. Puis bien le rincer et le sécher avec du papier absorbant.
5. Le poser sur un torchon (propre !) Le couvrir d'herbes et de poivre vert du moulin.
6. L'enrouler dans le torchon, bien serré, et le mettre au bas du frigo pour 3 semaines.
7. Servir en tranches fines pour l'apéro, ou avec une salade et des PDT bouillies en entrée.

* * * 11 juillet 2023 au 05 août * * *