

FILET MIGNON SÉCHÉ AUX HERBES

Idéal en salade ou en apéritif

INGRÉDIENTS :

- 1 filet mignon de porc
- 1 kg de gros sel
- 2-3 c. à s. de sucre en poudre
- 2-3 c. à s. d'herbes de Provence
- 1 c. à c. de poivre



x 5



15 min



0 min



Moyen



Moyen

1. Coupez le filet mignon de chaque côté afin d'obtenir un diamètre similaire, cela permet un séchage uniforme. Saupoudrez de sucre.
2. Mettez le filet mignon dans un moule à cake et le recouvrir entièrement de sel. Couvrez d'un torchon.
3. Mettez au frigo pendant 18 heures. Puis retirez le filet mignon et rincez-le sous l'eau froide. Laissez sécher.
4. Mélangez les herbes et le poivre, couvrir la viande puis enroulez-le dans un torchon propre. Laissez sécher 2 à 3 semaines au frigo dans le bac à légumes.

Source : <http://www.cvannepaysothe.fr>