

Filet mignon séché

Ingrédients pour 1 filet mignon séché :

- 1 filet mignon de porc (le plus frais possible)
- 1 kg de sel
- Du poivre
- Des épices selon votre goût pour enrober le filet mignon (curry, herbes de provence, etc.)

Préparation :

Cette recette prend à peu près 12 à 16h de salaison et 3 à 4 semaines de séchage.

Tout d'abord, parer le filet mignon, c'est-à-dire retirer les nerfs, l'excédent de gras, on retire également la chaînette (un petit morceau de viande qui court le long du filet mignon), tout cela est très bien expliqué dans cet article : <http://lesotlylaisse.over-blog.com/article-33236683.html>

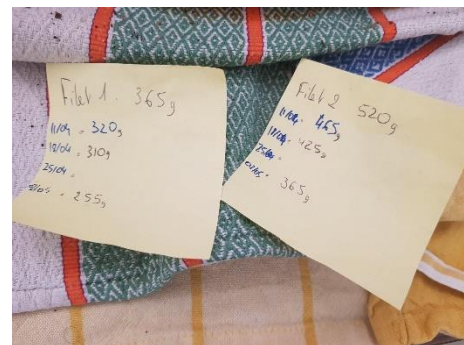
Une fois paré, peser le filet et calculer le poids à atteindre une fois le filet sec, c'est-à-dire 70% du poids du filet paré cru. Le mieux est de se faire un petit papier où on suit l'évolution du poids du filet et de la perte d'eau avec 4 petits points pour chaque pesée (une par semaine).

Mettre le filet mignon en salaison, c'est-à-dire, dans un plat adapté à la forme du filet (type plat à cake), disposer une couche de gros sel puis le filet et recouvrir de gros sel. Mettre au frais pour environ 16 à 24h. Plus on laissera le filet au sel mieux il se conservera mais plus il sera salé, pour ma part j'ai opté pour environ 16/17h de salaison.

Au bout du temps de salaison, retirer les filets du sel, bien les rincer sous eau claire, les sécher à l'aide d'un torchon et effectuer une première pesée.

Enrober les filets mignons avec les épices choisies (on peut aussi les fumer à froid mais ça demande un peu plus de matos) ou à défaut du poivre. Il est important de faire attention à ce qu'il n'y ait pas de replis viande contre viande qui ne permettrait pas à la viande de bien sécher, conserverait deux surfaces humides en contact et risquerait de moisir.

Envelopper les filets dans un torchon propre avec les petits papiers direction le frigo, idéalement dans une zone bien sèche, le bac à légumes est une bonne option s'il ne retient pas trop l'humidité.



Sortir les filets toutes les semaines pour les peser et vérifier si les torchons sont bien secs, si ce n'est pas le cas, ne pas hésiter à en changer régulièrement.

Au bout de 3 à 4 semaines, le filet devrait avoir perdu 30% d'eau et être sec mais souple avec une texture approchant celle d'un lomo ou d'une bressaola.

A partir de ce moment là il faut soit le mettre sous vide en le datant pour le conserver (là encore ça demande un peu de matériel), soit le manger dans les 2 semaines environ et pour ça je ne m'inquiète pas trop vu comme c'est bon et si vraiment vous n'arrivez pas à tout manger vous pouvez m'inviter à l'apéro ou m'en envoyer un bout par chronopost pour que je vous donne mon avis (par pure conscience professionnelle hein...)

Bon appétit !