Une recette sympa pour grignoter à l'apéro ou même agrémenter une salade
à préparer un mois et demi avant la réception

FILET MIGNON SÉCHÉ AUX HERBES

Ingrédients

1 filet mignon de porc
1 kg de gros sel
4 c à soupe d'herbes de Provence
1 c à soupe d'ail séché (facultatif)
1 c à café de poivre moulu

Dans un moule à cake, faire un lit de gros sel.
Placez y le filet mignon et recouvrez du reste de sel.
Laisser reposer en bas du frigo pendant 7 heures ..
Mélangez les herbes, l'ail et le poivre dans un bol
Au bout de ce temps, bien rincez votre filet mignon pour le dessaler, et bien bien le sécher grâce à un premier torchon.
Le mettre sur un second torchon Ajouter le mélange d'herbes, et rouler un peu le filet dedans
Enrouler votre filet mignon dans le torchon et le laissez sécher tranquillement 4 semaines en bas de votre frigo.
Au bout de 4 semaines, découpez le en tranches et dégustez à l'apéro ou autres.

CONSEIL TROLL TEF

Pensez à ne pas mettre d'assouplissant dans la lessive de vos torchons surtout pour faire ce genre de recette
Utilisez une viande de qualité, et bien fraîche