

Filet de porc séché comme du jambon

Difficulté : Facile

Préparation : 2 fois 15 min / Repos : 2 semaines minimum

Ingrédients :

1 rôti de porc dans le filet 1 kg environ

Du gros sel gris (de Guérande ou d'ailleurs) 800 g

Des épices : au choix

1 linge (torchon ou serviette ou drap) sans odeur de lessive

Ficelle

Préparation :

Étape 1 :

Mettez le rôti au sel.

Dans un saladier ou une boîte de conservation en verre, mettez une couche de sel au fond. Posez le rôti et le couvrir complètement de gros sel. Filmez et laissez la viande « cuire » pendant 4 jours dans le bas du réfrigérateur. Attention : le rôti va rejeter de l'eau, il faut penser à la vider régulièrement.

Étape 2 :

Après ces 4 jours, rincez la viande sous l'eau en enlevant bien tout le sel. Séchez et bien essuyer le rôti. Préparer le mélange d'épices et d'herbes. Frottez la viande avec les épices. On peut être généreux avec la quantité pour que le rôti soit bien enrobé.

Étape 3 :

Emmaillotez le rôti bien serré dans le linge. Ficellez le. Et voilà, il suffit de l'oublier pendant 15 jours minimum dans le bas du réfrigérateur. 3 semaines c'est bien. On veillera tout de même à le retourner tout les jours

Après toute cette patience, on obtient du filet de porc séché, maigre, digne des plus beaux morceaux du charcutier !
Ne pas oublier d'ôter la ficelle du rôti.
A déguster sans tarder en toutes circonstances ...

Bonne dégustation à toutes & tous !!