



*Entrées froides à la viande*

# Filet mignon séché aux quatre-épices



|              |              |          |          |            |
|--------------|--------------|----------|----------|------------|
| <b>12h15</b> | <b>12h15</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>128</b> |
| TEMPS TOTAL  | PRÉPARATION  | CUISSON  | REPOS    | CALORIES   |

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le filet mignon séché aux quatre-épices

400 g **Filet(s) mignon de porc**  
500 g **Gros sel**  
1.5 c. à café **Quatre-épices**

### Étape 1

Séchage au sel du filet mignon

- 1 Éliminer tous les petits morceaux de gras et les morceaux de viande qui se détachent naturellement du filet mignon à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Placer la moitié du gros sel au fond d'un plat creux et déposer le filet mignon bien droit dans le plat.
- 3 Le recouvrir de gros sel.
- 4 Recouvrir le plat de film alimentaire et réserver 12 heures au réfrigérateur.

### Étape 2

Séchage aux quatre-épices

- 1 Sortir le filet mignon du gros sel et le rincer assez longuement sous un filet d'eau fraîche.
- 2 Bien le sécher à l'aide de papier absorbant.
- 3 Le saupoudrer de quatre-épices sur toute sa surface à l'aide d'une passette.
- 4 Rouler le filet mignon dans un torchon propre et le réserver au réfrigérateur pendant 3 semaines.
- 5 Attention, le torchon ne doit présenter aucune odeur de lessive ou d'adouçissant pour ne pas la transmettre à la

viande.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1** Sortir le filet mignon de son torchon et le trancher le plus finement possible à l'aide d'un couteau de chef.