

Filet mignon séché « maison »

Bonjour à toutes et tous

L'année dernière déjà, mon attention avait été très attirée sur les méthodes présentées par différents blogs pour obtenir des charcuteries maison. Le fait de préparer cela en étant sûr des ingrédients, d'où cela venait et en limitant le budget, le tout avec peu de travail (I.e. du salage/séchage au réfrigérateur) avait de quoi intéresser.

Ce fut le *filet mignon de porc* qui passa en premier par la case salage/séchage, en vue d'obtenir un vrai filet mignon séché. Pendant 2 semaines, je surveillais régulièrement la préparation, puis fut surprise de voir que la viande se conservait bien, séchait doucement et paraissait tout à fait saine.. Quand vint le jour fatidique de la dégustation mes gourmands furent conquis par le goût et par le moelleux.

Depuis, j'en ressort tous les ans, notamment lors des fêtes. Alors je partage le concept avec vous et nombres astuces acquises au fil du temps. J'espère que cela vous intéressera. Bonne journée !



(c) AU FIL DU THYM

Filet Mignon séché maison – Au Fil du Thym

Recette : Filet mignon séché maison

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes *2 (+ surveillance de temps en temps)

Temps de séchage: 2 à 3 semaines

Ingrédients

Pour 1 filet mignon séché (environ 6 personnes) :

- 1 filet mignon de porc d'environ 500g
- 1 kg de gros sel
- 3 cuillères à soupe de thym
- 2 cuillères à soupe de baie roses.
- poivre

Utile à la réalisation:

- moule à cake
- un torchon propre et bien sec
- 1 post it + crayon !

Réalisation

Étape 1 : Le salage

- Si vous avez un peu de temps, n'hésitez pas à parer le filet mignon c'est à dire retirer les packs de gras en excès et l'aponévrose, cela rendra la viande plus agréable à déguster.
- Dans un moule à cake ou un tupperware long, déposez un bon lit de sel.
- Parsemez de thym et de baies roses puis déposez le filet mignon.
- Recouvrez le de gros sel.
- Mettez le moule/tupp' au frais et laissez le filet mignon se saler pendant 10 à 12h pour un filet mignon de 500g. En cas d'un poids différent, calculez par règle de trois (Temps de séchage de votre filet en heures = poids de votre filet en grammes * 12 / 500)

Étape 2 : Le séchage

- Au bout des 12h, récupérez le filet mignon de porc puis rincez le pour bien le débarrasser du sel.

- Séchez le très soigneusement avec du papier absorbant puis poivrez légèrement (le poivre est antiseptique).
- Déposez le au centre d'un torchon propre puis enroulez le dedans en formant une ballotine. L'idée est de limiter le contact avec l'air sans toutefois l'empêcher de respirer. N'hésitez pas à mettre un post-it sur le ligne avec la date de lancement de séchage, cela vous permettra de repérer son temps de séchage.
- Mettez ce filet dans la partie basse du réfrigérateur et laissez sécher de 2 à 3 semaines, selon le moelleux que vous aimez. – Celui que vous voyez en photo a séché un peu plus de 3 semaines pour un poids autour de 500g -. pendant le séchage pensez bien :
 - à vérifier votre filet mignon de temps en temps (3-4j)
 - à le tourner régulièrement que la partie en contact avec le réfrigérateur ne reste jamais la même.

Servez ce filet mignon séché découpé en fines tranchettes. Il se dégustera à l'apéro, ou pourra agrémenter des salades, sandwiches, etc.

Astuces :

- Il est préférable de saler le filet mignon une à deux heures de trop que pas assez. Le salage permet en effet d'aider au séchage.
- Utilisez bien un torchon très propre et très sec afin de ne pas ramener de l'humidité autour du filet mignon. Evitez aussi les torchons lessivés avec les lessives parfumées, cela transmettra le « parfum chimique » au filet mignon.

- Ne placez surtout pas le filet dans un tupp' ' fermé, sinon l'humidité du filet mignon ne va pas s'évacuer.
- Pour le placement dans le réfrigérateur : placez le dans les « bacs à viande/poisson » des gros réfrigérateurs (ce que fais), ou à l'étage le plus bas. Évitez le contact avec les fruits et légumes.
- N'hésitez pas à tourner votre filet mignon séché de temps en temps (que la surface en contact avec l'étagère change et l'humidité n'y stagne pas)
- Si vous réalisez ce filet mignon séché la toute première fois, vérifiez que votre séchage se déroule tous les 3-4 jours c'est à dire que : pas de moisissure apparait, la viande ne « sens » pas et reste saine. Elle changera très légèrement de couleur (plus foncée) en raison du séchage.
- Si des moisissures apparaissent :
 - Cela s'explique par la présence de trop d'humidité autour du filet mignon, humidité qui ne s'évacue pas (alors que le filet devrait sécher). Cela peut être lié à un réfrigérateur trop humide, mal ventilé (l'air ne circule pas et ne « sèche » pas le filet), un torchon humide, ou encore trop serré (ce qui ne permet pas à l'air de circuler), ou encore une viande qui aurai apprécié un peu plus de salage (filet mignon de bonne taille).
 - Dans ce cas, retirez la partie moisie, remettez dans du gros sel quelques heures, puis redémarrez le séchage.
 - Les moisissures en elles même ne sont pas toxiques (à ce que j'ai lu sur le net) : Tant que le goût/l'odeur de viande est correct, la viande est bonne. Si jamais elle prends un goût rance/ une odeur de pourriture, ne consommez pas.

