

# Viande séché maison (recette facile)



## Recette : Viande séché maison

**Temps de préparation : 2 \* 10 minutes**

**Temps de séchage : 3 à 4 semaines**

### Ingrédients

- 1 filet mignon de porc d'environ 500g ou autre viande Bœuf etc....
- 2 kg de gros sel (voir plus)
- 1 bouteille de vin rouge ou de l'eau pour le dessalage
- Poivre, curcumin, herbe de Provence etc.... Celons vos goûts

Utile à la réalisation :

- Un récipient assez grand pour contenir la viande recouverte de sel
- Un torchon propre et bien sec
- Ficelle

## Réalisation

### Etape 1 : Le salage

- Retirer les packs de gras en excès et l'aponévrose, cela rendra la viande plus agréable à déguster.
- Dans un moule ou un tupperware long, déposez un bon lit de sel.
- Recouvrez-le de gros sel.
- Mettez le moule/tupp' au frais et laissez la viande se saler pendant 24h pour un filet mignon de 500g. (plus le poids de la viande est important plus long sera le salage) exemple pour 3 kg de viande je laisse 48h de salage. Personnellement je la place dans le frigo.

**Important** si vous voyez que la viande n'a pas perdu assez de volume et qu'elle n'est pas dur laissez le plus longtemps dans le sel voir 8h de plus.

### Etape 2 : dessalage

- Au bout des 24h, récupérez votre viande puis rincez la pour bien la débarrasser du sel.
- Baigner le dans un récipient comme pour le sel recouvrir le de vin et remettez le au frigo 24h à 48h toujours selon le poids de votre viande.

### Etape 3 : Mise en séchage

- Au bout des 24h, récupérez votre viande
- Séchez-le très soigneusement avec du papier absorbant puis poivrez légèrement (le poivre est antiseptique).
- Rajouter l'épice que vous souhaitez (herbe de Provence, gros poivre, curcumin etc...)
- Déposez-la au centre d'un torchon propre puis enroulez là-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.
- Suspendez le dans votre cave ou endroit frais et sec pendant 3 semaines voir 4 semaines

### C'est pour moi la meilleure solution

(J'ai déjà laissé plus longtemps, vous pouvez aussi après 4 semaines le retirer du torchon et le laisser sécher à l'air libre, comme un saucisson du moment qu'il est dans un endroit sec et frais) 5 à 10 ° max

Où

- Mettez ce filet dans la partie basse du réfrigérateur et laissez sécher de 2 à 3 semaines, selon le moelleux que vous aimez. – 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.

J'en parle par ce que c'est possible de le faire ainsi, mais ce n'est pas la meilleure solution à mon avis.

### Astuces pour la réalisation :

- Il est préférable de saler la viande 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.
- Ne placez **surtout pas** la viande dans un **tupperware 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 ou à l'étage le plus bas. Évitez le contact avec les fruits et légumes.
- N'hésitez pas à **tourner votre viande séchée 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 apparaît, 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 aurait 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 prend un goût rance/une odeur de pourriture, ne consommez pas.