

FILET MIGNON DE PORC SECHE AU POIVRE

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 10 min

Réfrigérateur 12h puis **bac** 2 à 3 semaines

Ingrédients:

1 filet mignon de 1 kg environ

Gros sel

Poivre noir en grains

Demandez à votre boucher de dégraisser le filet mignon.

Déposez-le dans un plat creux et recouvrez-le entièrement de gros sel.

Recouvrez avec un torchon et placez au réfrigérateur pour 12h.

Après les 12h, sortez le filet du plat, lavez-le pour ôter tout le sel et séchez-le.

Concassez le poivre dans une assiette creuse et roulez le filet dedans pour le recouvrir.

Enveloppez-le dans un torchon en repliant les extrémités.

Placez-le dans le bac à légumes du réfrigérateur pendant 2 semaines pour un filet tendre, ou 3 semaines pour un filet plus sec.

PAPILLOTE DE CABILLAUD AUX DIOTS

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson: 12 min

Ingrédients:

4 pavés de cabillaud

2 saucisses fumées (des diots savoyards ou , à défaut, de la saucisse de Morteau)

1 gros oignon,

2 gousses d'ail

1 citron bio

2 c. à soupe d'huile d'olive

Fleur de sel

Baies roses

Préchauffez le four à 210°

Epluchez l'oignon et découpez-le en fines rondelles

Epluchez et hachez les gousses d'ail

Découpez les saucisses en rondelles régulières

Découpez la moitié du citron en 4 rondelles et prélevez le jus de l'autre moitié

Découpez 4 grands carrés dans du papier cuisson pour y déposer les pavés de cabillaud

Répartissez sur chacun les rondelles d'oignons et les saucisses, arrosez d'huile d'olive, de jus de citron et terminez par 1 rondelle de citron

Assaisonnez avec la fleur de sel et les baies roses écrasées puis repliez le papier cuisson pour fermer hermétiquement les papillotes

Placez-les dans un plat allant au four et enfournez pour 12 minutes(thermostat 7)

Servez aussitôt en faisant attention à ne pas vous brûler en ouvrant les papillotes.