

Filet mignon séché fumé au comté fumé

Découvrir et partager les plaisirs de la cuisine au barbecue



Portions	Préparation	Cuisson	Difficulté
Selon le poids (ex. 1 kg)	Salage 3-4 j + 12-24 h repos	12 h fumage + ~14 j séchage	Avancé

Ingrédients

- Filet mignon de porc
- Sel : 3,5 % du poids
- Sucre de canne : 2 % du poids
- Poivre + herbes de Provence : 1 % du poids
- Bâtonnets de comté fumé, sciure de hêtre

Matériel nécessaire

- Machine sous vide
- Fumoir Weber Smokey Mountain 47 cm + serpentín
- Ficelle de boucher, crochet
- Cave à vin, thermomètre, hygromètre

Préparation

- 1 Mélangez sel, sucre, poivre, herbes. Massez le filet, mettez sous vide avec tout le mélange. Frigo : épaisseur ÷ 2 + 1 jour. Retournez chaque jour.
- 2 Rincez 1 minute à l'eau claire, enlevez tous les aromates, séchez bien au papier absorbant.
- 3 Ouvrez le filet en papillon, insérez le comté fumé, ficelez. 12 à 24 h au réfrigérateur.
- 4 Fumez à froid 12 h à la sciure de hêtre (serpentín), filet suspendu à un crochet. Jamais au-delà de 15 °C (automne-hiver).
- 5 Séchez ~14 jours en cave à vin (10-15 °C, 75-85 % d'humidité), jusqu'à perdre au moins 30 % du poids.

Astuce : Plus la viande est sèche avant le fumage, mieux la fumée accroche.