

Filet Mignon Confit

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

- 1 filet mignon de porc
- gros sel
- moutarde forte
- feuilles de laurier-sauce



Préparation :

- Enrober le filet mignon de gros sel.
- Le poser dans un plat creux dans le réfrigérateur durant 2 heures et le retourner plusieurs fois.
- Au bout de 2 heures, enlever le surplus de sel et l'enrober uniformément de moutarde, puis de feuilles de laurier.
- Déposer le filet mignon sur une grille au réfrigérateur et l'oublier pendant 25 jours minimum.
- Pour servir, couper en fines tranches.

Variante : Peut être servi nature ou utilisé dans la réalisation de mini brochettes apéritives, (ananas, orange, etc...)