

Filet mignon séché.....pour l'apéro...

Ingrédients :

- 1 filet mignon
- 1kg de gros sel de Guérande ou plus
- Herbes de Provence
- Thym frais
- Romarin frais
- Poivre moulin (mélange de poivre noir, baies, poivre du Sichuan)
- Sopalin
- 1 torchon sec (sans rinçage assouplissant)
- Ficelle

Recette :

- 1 - Préparer le filet mignon : ôter les principaux morceaux de gras.
- 2 - Dans une terrine (plutôt longue), étaler 500 g de sel de Guérande. Mettre le filet mignon. Rajouter les 500 g de sel de Guérande, de façon à ce que le filet mignon soit totalement recouvert de sel. Filmer et mettre au frigo pendant 18 h à 24 h....
- 3 - Sortir le filet mignon. Le rincer sous l'eau froide, bien l'essuyer au sopalin.
- 4 - Dans un torchon (propre sans adoucissant pour linge), étaler les herbes de Provence, le thym, le romarin. Ne pas lésiner sur les quantités de poivre et d'herbes. Poivrer le filet mignon. Bien rouler le filet mignon dans les herbes et poivrer de nouveau...Rouler le filet mignon dans le torchon avec toutes ses herbes. Ficeler à chaque bout et au milieu.
- 5 - Mettre dans le bas du frigo et l'oublier pendant 3 semaines...
- 6 - Prendre l'apéro et déguster en fines tranches....



Galette charentaise

Ingrédients :

- 2 œufs
- 125g de beurre ramolli
- 1 paquet de levure
- 1 paquet de sucre vanillé
- 250g de sucre
- 250g de farine
- 1 cuillère de lait

Recette :

- Préchauffer le four à 160 degré.
Mélanger les œufs avec le sucre, la levure et le sucre vanillé
Rajouter le beurre ramolli puis la farine.
Étaler la pâte dans le moule beurré.
Avec un pinceau étaler le lait sur la galette.
Faire cuire une vingtaine de minutes à 160 degré.

