

Viande de boeuf séchée



4



Préparation : 10 min | Repos : 3 semaines

Difficulté



Ingredients

- Morceau de viande de bœuf (tranche, faux-filet...)*
- Sel de Guérande (sans additif)
- Épices ou herbes séchées (poivre, thym, curry, paprika ou herbes de Provence)
- Torchons propres, repassés. Lavés sans adoucissants ou parfums

* Produit(s) issu(s) de la ferme



#apéro

#gourmand

Préparation

Dans un plat, faire un lit de sel et y déposer votre viande. Recouvrir à nouveau de sel et laisser dégorger au frais pendant 20h pour un morceau fin et jusqu'à 24h pour un morceau épais.

Passer ce délai, sortir la viande du sel et la rincer sous l'eau.

Avec un torchon, éponger la viande soigneusement.

Prendre un nouveau torchon et y déposer la viande. Recouvrir la viande des aromates choisis et la rouler dans le torchon en serrant bien.

La conserver dans le bas du frigo au minimum 3 semaines en changeant le torchon toutes les semaines.

Lors d'un apéro, trancher et servir.