

Lomo

Pour une pièce :

- 1 filet mignon de porc
- Gros sel
- Piment d'Espelette
- Herbes de provence
- Matériel : étamine

1. Parer un filet mignon.
2. Le mettre dans du sel une nuit au réfrigérateur.
3. Le lendemain, le passer sous l'eau pour éliminer le sel et le rouler dans un mélange piment d'Espelette / herbes de provence.
4. L'emballer dans une étamine et le mettre au réfrigérateur ou le suspendre dans une pièce aérée.
5. Attendre 15 jours à 3 semaines avant de le déguster.