

# Filet d'Ardenne



## Ingrédients

Cuisse supérieure de porc

**Evlier** Artisal #1

**Evlier** Natural smoked colour

**Evlier** Poudre d'ail

Sel nitrité

## Utilisation

Mélangez 1 kg de sel nitrité avec 650 g d'**Evlier** Artisal #1.

Utilisez 50 g de ce mélange par kg de viande.

## Préparation

Désossez méticuleusement la cuisse supérieure et badigeonnez-la avec le mélange sel/**Evlier Artisal #1** (50 g/kg viande), auquel vous avez rajouté 1g d'**Evlier Poudre d'ail** par kg de viande. Mettez la viande sous vide et prévoyez un temps de salaison de 4 semaines au frais, à une température située entre 2 et 4 °C. Veillez à retourner la viande chaque semaine afin d'optimiser la répartition uniforme du sel. Après 4 semaines, retirez la viande de son emballage et rincez abondamment sous l'eau courante froide. Prolongez la dessalaison une demi-heure en plongeant la viande dans une eau froide, bien fraîche.

### Il y a alors deux façons de procéder au fumage de la cuisse supérieure :

#### 1. Fumage en utilisant **Evlier Natural smoked colour**

Retirez la cuisse supérieure du milieu aqueux, essuyez-la et enduisez-la d'**Evlier Natural smoked colour**. Faites-la sécher pendant quelques jours dans un endroit sec et bien ventilé. L'idéal est d'avoir une température ambiante avoisinant les 15 °C. Répétez l'assaisonnement après quelques jours pour ensuite faire sécher la viande dans une enceinte de cuisson ou un steamer, à une température située entre 30 et 35 °C. Affinez en entreposant la viande à nouveau dans un endroit sec et bien ventilé, à 15 °C, pendant 2 jours. Le filet d'Ardenne est prêt et peut être emballé sous vide. Conservez-le entre 2 et 4 °C.

#### 2. Fumage traditionnel à froid

Retirez la cuisse supérieure du milieu aqueux et faites-la sécher pendant quelques jours dans un endroit sec et bien ventilé. L'idéal est d'avoir une température ambiante avoisinant les 15 °C. Entreposez-la ensuite pendant 9 heures dans une enceinte de cuisson ou un steamer, réglé entre 30 et 35 °C. Fumez la viande à froid jusqu'à l'obtention de la couleur typique propre aux aliments fumés. Entreposez-la à nouveau 2 jours dans un endroit sec et bien ventilé, dont la température est proche de 15 °C. Le filet d'Ardenne est fin prêt à être emballé sous vide. Conservez-le entre 2 et 4 °C.



Le filet d'Ardenne peut se préparer avec ou sans la pièce levée.

Si vous ne souhaitez pas l'utiliser, veillez à ficeler quelque peu la viande afin de maintenir une belle forme.

