

Filet d'Anvers



Ingrédients

Filet d'Anvers

Evlier Artisanal #1

Sel nitrité

Utilisation

Mélangez 1 kg de sel nitrité avec 650 g **Evlier** Artisanal #1.

Utilisez 50 g de ce mélange par kg de viande.

Préparation

Badigeonnez le filet d'Anvers avec le mélange sel/**Evlier Artisanal #1** préparé au préalable (50 g/kg viande).

Mettez la viande sous vide et prévoyez un temps de salaison de 6 semaines au réfrigérateur, à une température entre 2 et 4 °C. Veillez à retourner le filet d'Anvers chaque semaine, de façon à assurer une répartition uniforme du sel et garantir la coloration.

Après 6 semaines, retirez la viande de son emballage et rincez abondamment sous l'eau courante froide. Prolongez la dessalaison en plongeant le filet d'Anvers pendant 30 minutes dans une grande quantité d'eau froide.

Retirez le filet d'Anvers du milieu d'aquieux et faites-le sécher à une température de 35 °C. Fumez la viande à une température de 35 °C jusqu'à l'obtention de la couleur préférée. Mettez le filet d'Anvers tout de suite sous vide après le fumage et laissez maturer pendant 8 heures dans le steamer à une température de 35 °C.

Laissez-le refroidir, le filet d'Anvers est à conserver entre 2 et 4 °C.

Les salées crues



Un filet d'Anvers plus grand? Mélangez 3 litres d'eau avec 500 g du mélange préparé au préalable (650g **Evlier Artisanal #1** par 1 kg NPZ) et injectez le cœur de la viande pour 2 à 3 % avec ce saumure.