

Viande des Grisons

🍴 15 portions · ⌚ prep. 20m · 🍳 cuisson 0m

Spécialité suisse du canton des Grisons : bœuf maigre salé, aromatisé aux herbes de Provence puis séché un mois à l'air frais. Se déguste en fines tranches à l'apéritif.

Suisse

INGRÉDIENTS

- | | |
|---|--------------|
| <input type="checkbox"/> bœuf maigre
<i>tende de tranche</i> | 500 g |
| <input type="checkbox"/> poivre | |
| <input type="checkbox"/> herbes | |
| <input type="checkbox"/> gros sel | 1 kg |

PRÉPARATION

1. Frotter le *bœuf maigre* avec du *poivre* et des *herbes* de Provence.
2. Placer la viande dans un *plat creux* recouvert de *gros sel*, couvrir et réfrigérer pendant *5 jours*.
3. Sortir la viande, la rincer puis la laisser tremper dans un *saladier* d'eau claire pendant *24 heures*, en changeant l'eau une à deux fois.
4. Sécher soigneusement la viande au papier absorbant, puis l'envelopper dans un linge propre. La déposer sur une *grille* et laisser sécher *1 mois* dans un endroit frais et aéré (garage, cave ou réfrigérateur).
5. Couper en tranches très fines au moment de servir.

De la moisissure peut apparaître durant le séchage : vérifier régulièrement et essuyer si nécessaire avec un linge propre.

Les herbes peuvent être variées selon les préférences (thym, romarin, baies de genièvre...).

Se conserve au réfrigérateur et peut être congelée.

Accords vins suggérés : Pécharmant, Saint-Joseph rouge, Fitou.