

FILET DE VEDELLA A LA CROSTA DE SAL I HERBES

<u>4 persones</u>	<u>Ingredients</u>
720 grs	filet de vedella sencer en una sola peça
	<u>per la CROSTA</u>
800 grs	farina
500 grs (62%)	sal gruixuda
500 grs (62%)	aigua
8 grs	llavors de comí
8 grs	llavors de fonoll
8 grs	coriandre en gra
8 grs	romaní
8 grs	farigola
	<u>per la SALSA</u>
100 grs	suc d'un rostit
1 cullerada sobera	mostassa a l'ancien
1 cullerada sobera	cogombre en vnagre
1 cullerada sobera	cibulet
100 ml	oli d'oliv verge

Elaboració

- Preescalfar el forn a 190°
- Posar dins d'un bol gran tots els ingredients de la crosta i barrejar-los amb les mans fins a obtenir una massa homogènia.
- Estirar la massa sobre el marbre fins que tingui un gruix d'uns 1 o 1,5 cm.
- Col·locar el filet sol, sense cap salsa a sobre i embolicar-lo amb la massa assegurant-nos que ens queda ben segellat
- Enfornar el filet enrotllat a 190°C amb escalfor a dalt i a baix més aire, durant uns 35 minuts:
- A part reparar la salsa: Picar els cogombres en vinagre i el cibulet i barrejar-ho manualment dins d'un bol amb el suc d'un rostit, oli i la salsa de mostassa.
- Un cop cuit traiem la massa del forn i retirem la crosta tallant-la amb dues culleres soperes.

Nota: Resulta un espectacle fer-ho a taula davant dels comensals.

- Tot seguit tallem el filet en escalopes i el cobrim amb la salsa.