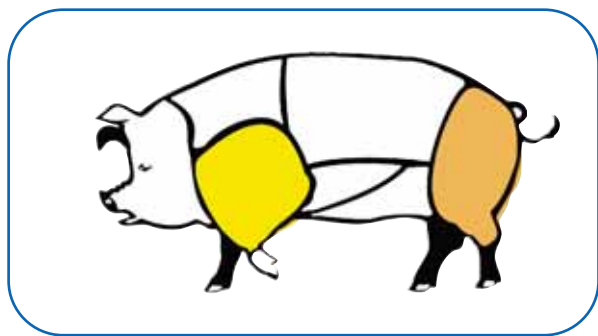


CHARCUTERIE DANS DE LA SAUMURE LIQUIDE



MORCEAUX UTILISÉS : noix, jambon et épaule (jambon aux herbes ou speck aux herbes)

Avertissement

Laver la viande avec du vinaigre ou du vin rouge



PRÉPARATION :

Soit introduire une sonde dans les morceaux de viande avec la saleuse (saumure liquide pour charcuterie cuite) et laisser tremper au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours à 0-2°C (le poids devrait augmenter de 20 %) soit, si l'on n'utilise pas de saleuse, laisser tremper pendant 21 jours dans un récipient de saumure, puis ajouter les épices.

• JAMBON CUIT AUX HERBES

La NOIX, dans laquelle on a introduit la saumure, est saupoudrée avec un mélange d'épices broyées (on peut le préparer ou l'acheter tout prêt) : romarin (prédominant), thym, ail lyophilisé, oignon lyophilisé, noix de muscade et poivre blanc.

• SPECK CUIT AUX HERBES

L'ÉPAULE (ou le JAMBON), dans laquelle on a introduit la saumure, est saupoudrée avec un mélange d'épices broyées (on peut le préparer ou l'acheter tout prêt) : poivre noir (prédominant), genièvre, coriandre, ail lyophilisé, oignon lyophilisé et noix de muscade.



CUISON

Mettre au four à 94°C en cuisson externe jusqu'à atteindre 72°C à cœur (si ces produits sont faits dans un moule on atteint à la fin de la cuisson la température de 68°C à cœur plutôt que 72°C).

En général, la règle disant qu'il faut compter une heure pour chaque kilogramme de produit est valable pour établir le temps de cuisson.

