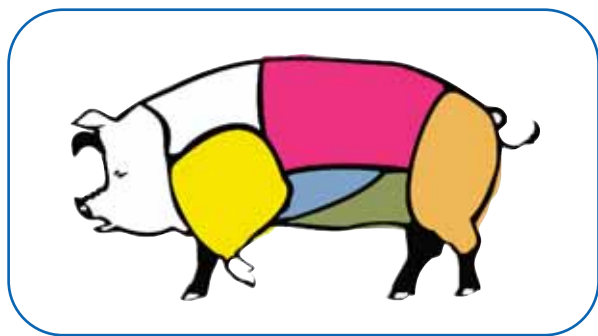




SAUCISSON CUIT



MORCEAUX UTILISÉS : 30 % de gras

(pas de couenne, seulement du lard)
+ 70 % de maigre (type muscle)

Avertissement

Il faut hacher avec une plaque de 12 ou 10 alors qu'il faut laisser le gras en plus gros morceaux



PRÉPARATION : pour en tout 10 kg de viande hachée

- 200 grammes de sel fin
- 15 grammes de Consal 6 (E 250 – Nitrites de sodium – à la concentration 10%)
- 25 grammes de poivre noir écrasé
- ail lyophilisé en quantité suffisante
- noix de muscade (une noix pour 10 kg de pâte)

Embosser, attacher et cuire soit dans de l'eau (à feu moyen/doux afin d'éviter qu'une cuisson rapide ne provoque la rupture du boyau) pendant une heure par kilogramme, soit avec une sonde jusqu'à atteindre 72°C à cœur. Refroidir immédiatement dans de l'eau gelée ou en cellule de refroidissement puis laisser suspendu pendant 24 heures avant de conditionner sous vide.

BOYAU : gros intestin (ou chaudin), qui fait partie du côlon, utilisé pour de la charcuterie dont la maturation est plutôt longue ou dans le boyau, appelé cæcum, qui permet d'élaborer également de gros calibres. En général, pour conserver on préfère le mettre sous vide, pour en augmenter la durée de conservation, jusqu'à un mois et demi.

