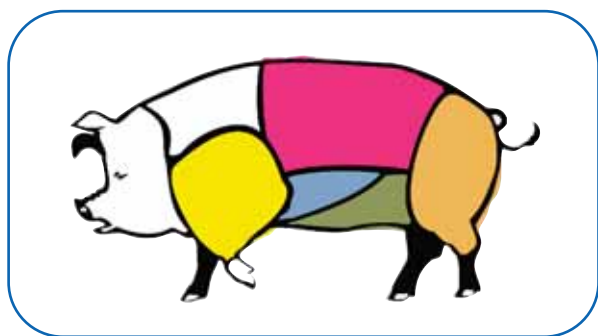




SAUCISSON CRU



MORCEAUX UTILISÉS : poitrine, épaule, carré, cuisse, etc.

Avertissement

Hachage avec une plaque de 8 ou 10 (plus ou moins épais selon la recette)



PRÉPARATION : 10 kg de viande maigre et 2 kg de gras (gras = 20 % du poids du maigre).

Pour 10 kg en tout de viande hachée (maigre + gras) :

- 200 gr de sel fin
- 25 gr de poivre noir
- 1,5 gr de salpêtre
- ail lyophilisé en quantité suffisante

Préparer le mélange, embosser et attacher.

FUSEAU : C'est le boyau du suivant de porc, très gras et très épais, qui permet une maturation et une conservation plus longues.



MATURATION : 80-85 % d'humidité pendant 1 jour à 22°C.

Ensuite, diminuer progressivement jusqu'à 14°C avec une humidité de 70 à 75 %, puis laisser maturer.

Si de la moisissure se forme, il faut savoir que la moisissure blanche est bonne mais que la noire est mauvaise et doit être brossée.

