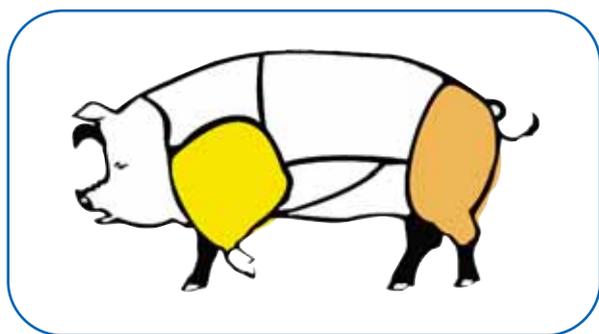




# SPECK



**MORCEAUX UTILISÉS** : Le morceau de la cuisse qui comprend la noix et la pointe de filet, on peut utiliser aussi l'épaule.

## Avertissement

Laver la viande avec du vinaigre ou du vin rouge



### PRÉPARATION :

travailler à partir de l'assaisonnement pour la charcuterie crue (pour chaque kilogramme de viande, 60 grammes de préparation pour charcuterie crue). D'abord, saler la partie de la couenne, puis bien malaxer de partout en insistant afin de bien atteindre toute la surface.

Laisser reposer le morceau dans un récipient pendant une semaine au réfrigérateur à 0-2°C.

### ... 7 jours après la préparation :



### AROMATISATION et malaxage

Saupoudrer le mélange d'épices broyées sur le morceau salé (on peut le préparer ou l'acheter tout prêt) :

- Poivre noir (prédominant)
- Genièvre
- Coriandre
- Ail lyophilisé
- Oignon lyophilisé
- Noix de muscade

Laisser reposer de nouveau le morceau au réfrigérateur à 0-2°C.



## ... 15 jours après la préparation :



### MALAXAGE

Retirer le morceau et le malaxer de manière à bien faire pénétrer les arômes dans la viande.

Laisser reposer de nouveau le morceau au réfrigérateur à 0-2°C.

## ... 21 jours après la préparation :



### FUMAGE et MATURATION

Le processus de fumage se réalise à froid :

une fois par jour pendant 3 jours ou deux fois par jour (matin et soir) pendant 3 jours pour avoir plus d'arômes.

Passer ensuite à la maturation.

*N.B. : cette étape peut également être évitée pour passer directement à la maturation.*



**MATURATION** : 75 % d'humidité pendant 5 à 6 jours à 16°C.

Ensuite, diminuer à 14°C avec une humidité de 65 à 70 % dans une pièce ventilée pendant 4 à 8 mois.

