



ANDOUILLETES DE PORC

MATIÈRES PREMIÈRES

70 kg ou 70% - Chaudins de porc préparés
20 kg ou 20% - Panses de porc précuites
10 kg ou 10% - Lardons de gorges

PRÉPARATION

1. MODE OPÉRATOIRE

PRÉPARATION DES CHAUDINS :

Généralement les chaudins se présentent retournés (gras à l'intérieur). Les ouvrir en les enfilant sur une petite perche de bois et en coupant latéralement à l'aide d'un couteau. Laver et rincer abondamment, puis égoutter. Plonger les chaudins ainsi préparés dans une eau frémissante (90°C) sans laisser cuire, juste à peine raidis pour permettre au gras de se détacher plus facilement. Sortir rapidement et enlever les gras sales et toutes les impuretés en grattant avec le dos d'un couteau. Rincer de nouveau, égoutter et couper en lanières.

PRÉPARATION DES PANSES :

Tout comme les chaudins, les panses ouvertes seront grattées et lavées abondamment pour les débarrasser de toutes impuretés. Elles seront ensuite précuites 1h à 1h30 dans une eau à 95°C. Les sortir en eau froide et les débarrasser de la peau blanchâtre au niveau du raccordement avec l'intestin. Rincées et égouttées, elles seront également taillées en lanières.

PRÉPARATION DES LARDONS DE GORGE :

Couper les gorges, débarrassées de glandes et rougeurs en lanières.

2. MODE OPÉRATOIRE

Peser tous les éléments de la fabrication, les rassembler dans un même bac et procéder à l'assaisonnement en mouillant avec le vinaigre ou le vin blanc sec.

Tenir en chambre froide une nuit.

Pour une texture plus régulière du produit fini, il est possible d'hacher l'ensemble à l'aide d'une grille hachoir gros trous ou encore de faire quelques tours au robot-coupe ou cutter, en gardant un hachage grossier.

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,025 kg - Épices à andouillettes (Réf : 88101)
QSP - Vin blanc sec ou vinaigre
0,040 kg - Moutarde
0,040 kg - Oignons frais hachés
0,010 kg - Persil haché
Pour l'embossage : Menu de bœuf 38/40
Pour le refouillage : Robe de porc.

Ajouter ensuite l'oignon haché et la moutarde, puis mélanger l'ensemble soit manuellement, soit mécaniquement, mais à vitesse réduite. Avec le poussoir, pousser la mêlée dans du menu de bœuf 38/40 et en brasse de 1 mètre environ, ficelée de part et d'autre.

Piquer les brasses à l'aide d'une aiguille à brider, les plonger dans une eau de cuisson bouillante, recouvrir d'un rond de charge et régler à 85°C pour 2h30 de cuisson. (Surveiller la température). Dégraissier l'élément de cuisson et refroidir en ajoutant de l'eau froide, attendre quelque peu et sortir les brasses d'andouillettes délicatement. Laisser refroidir en chambre froide.

Rincer, couler et retourner les robes de porc à l'envers (gras à l'extérieur).

Portionner les brasses d'andouillettes refroidies et fourrer ainsi les portions en retournant la robe au fur et à mesure du fourrage. Ficeler entre chaque portion. Piquer de nouveau et les replonger dans le bain de cuisson bouillant, recouvrir du rond de charge et régler à 75/80°C pendant 1h30 à 2h.

S'assurer de la bonne cuisson et retirer avec précaution les brasses d'andouillettes sur un plateau.

Recouvrir d'une plaque de charge et laisser refroidir avant réglage des andouillettes séparées dans une gelée ou bouillon pour conservation.