



SAUCISSE DE MORTEAU

MATIÈRES PREMIÈRES

720 gr - Épaule de porc
250 gr - Bardière de porc
30 gr - Vin Rouge
17 gr - Sel fin

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

10 gr - Morteau sans sel SA (Réf : 83104M)

PRÉPARATION

Au hachoir, grille de 5 à 8 mm, passage des maigres de porc et du gras de bardière bien refroidis voire durcis pour le gras.

Au mélangeur, brassage des matières premières hachées avec le Morteau sans sel SA, le sel et le vin rouge.

Après un repos « facultatif » de 24 à 48 heures en chambre froide, pousser la mêlée en robe ou suivant de porc ficelé à une extrémité et obturée à l'autre extrémité par une cheville de bois.

Après un bon égouttage à température ambiante (15 à 18 °C), procéder à un étuvage de 12 à 24 heures pour 20 à 22°C de température.

Faire ensuite un fumage à froid et sans flamme de 24 à 48 heures, sans dépasser 25°C de température. De préférence le fumage s'effectue avec de la sciure de résineux (sapins, épicéas, genévriers), les pièces à fumer étant pendues à plus de 1,50 m du foyer.



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

