



SAUCISSES DE STRASBOURG

MATIÈRES PREMIÈRES

0,220 kg - Épaule de porc 3D
0,200 kg - Collier de bœuf
0,140 kg - Gorge de porc
0,240 kg - Gras durs de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,035 kg - OPTIMA Complet 30 PJ Strasbourg Francfort (Réf : 82301B)
0,017 kg - Sel nitrité (réf : 10902B)
0,200 kg - Glace

PRÉPARATION

Hacher les viandes à la plaque de 8 mm, les viandes doivent être très froides.

Au cutter en deuxième vitesse, commencer par les maigres avec le sel, et 1/3 de la glace et affiner. Ajouter ensuite les gras progressivement, avec le reste de la glace.

Une fois arrivé à la finesse désirée, arrêter le cutter, gratter le couvercle et terminer en ajoutant OPTIMA Complet 30 PJ Strasbourg Francfort en petite vitesse.

Embossage en menus de mouton 22/24mm puis étuvage 1 h à 45°C

CUISSON

Passer ensuite au fumage 30 min à 50°C puis une cuisson à la vapeur ou en marmite à 75°C d'ambiance pendant 20 min. Refroidissement par à l'eau froide.



*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.*

