



SAUCISSON À CUIRE À LA FRANC-COMTOISE

MATIÈRES PREMIÈRES

680 g - Épaule de porc
270 g - Bardière de porc
50 g - Eau +/- 0°C

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

20 g - OPTIMA Saucisse à Cuire Franc-Comtoise SA
(Réf : 82202)
13g - Sel nitrité (Réf : 10902B)

PRÉPARATION

Pour un meilleur développement de l'aromatisation, mettre les viandes en pré-salage avec le complet OPTIMA Saucisse à Cuire Franc-Comtoise SA en rajoutant le sel, 48 à 72 heures à l'avance en chambre froide.

Au hachoir :

Hacher les viandes à la grille N°8.

Au Mélangeur :

Mélanger les viandes hachées et l'eau jusqu'à obtention d'une mûlée homogène.

Au Poussoir :

Pousser en menu de porc 32 à 40 mm et portionner à 130 g par pièce.

Au fumoir :

Égoutter 12 heures (fumage facultatif à froid pour une coloration brun doré).



*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.*

