



HAUTE-DOG AU HACHOIR

Un mélange complet pour la préparation des saucisses culinaires sans gluten

COMPOSITION

viande de porc maigre (V2)	4 kg
lard de collier (V6)	3.2 kg
de l'eau glacée	2.8 kg

Total 10 kg

MATIÈRES AUXILIAIRES

Haute-Dog Complet	600 g (60 g/kg)
sel nitrité	160 g (16 g/kg)

PRÉPARATION

Faites passer une fois le lard et la viande maigre à la grosse plaque, puis mélangez avec le sel et l'eau glacée. Ajoutez ensuite le mélange Haute-Dog Complet et remuez bien. Faites passer la pâte 2 fois à la plaque fine (3mm). C'est prêt pour être embossé. Embossez dans des boyeux naturels de bœuf (37/40) ou de porc (34/36). Mettez au frigo pendant une nuit. Le lendemain, faites cuire à la vapeur pendant 30min. à 70°C. Mélangez 100g Brun Fumé L. dans 8 litres d'eau. Après la cuisson, mettez immédiatement les saucisses dans ce mélange jusqu'à ce qu'elles obtiennent une belle couleur. Faites pendre les saucisses sans qu'elles ne se touchent pour refroidir.



Haute-Dog maison

Coupez le petit pain chauffé en deux et garnissez-le d'un peu de rucola ou de batavia. Déposez le Haute-Dog sur un côté du petit pain avec un peu d'oignons cuits, de tomates et d'oignons verts, coupés en fines lamelles. Pour la finition, ajoutez les toppings en zigzag sur la saucisse et le pain.

Conseil ! Combinez plusieurs toppings, de différents goûts et couleurs sur un pain: doux et pimenté, sucré et aigre.



Attention ! Pour un Haute-Dog complètement sans gluten, il faut employer du pain et des toppings adaptés.

