



Saucissons secs

Un en-cas savoureux, parfait pour l'apéro

Composition

- Lard de poitrine persillé (surgelé) 1 kg

Poids total : 1 kg

Produits auxiliaires

- Evlier Saucisse séchée complet 30 g (30 g/kg)
- Sel nitrité 20 g (20 g/kg)
- Sel de cuisine 5 g (5 g/kg)

Préparation

Saucissons secs

Passez le lard de poitrine persillé (surgelé) et les produits auxiliaires, à savoir l'**Evlier Saucisse séchée complet**, le sel nitrité et le sel de cuisine, au cutter jusqu'à obtention du grain souhaité. Mettez le mélange ainsi obtenu en boyaux de porc. Laissez sécher les saucissons dans un endroit bien ventilé, à l'abri des courants d'air et de la lumière. Il est possible de soumettre les saucissons secs à un fumage à froid.

Pikantos Italiens

Vous aimez les saucissons secs plutôt relevés ? Ajoutez alors au mélange ci-dessus de l'**Evlier Harissa** (4 g/kg) ainsi que de l'**Evlier Garnimix Italia** (6 g/kg). Mettez ensuite le mélange en boyaux de porc ou de mouton.