



Saucisson sec pur porc

Le parfait équilibre gustatif

Composition

- Lard de poitrine maigre 1 kg
(congelé quelques heures avant la préparation)
OU
- 2/3 d'épaule de porc
(congelé quelques heures avant la préparation)
- 1/3 de bardière (congelée)

Poids total : 1 kg

Produits auxiliaires

- Evlier Pur porc complet 40 g (40 g/kg)
- Sel nitrité 20 g (20 g/kg)
- Sel de cuisine 8 g (8 g/kg)
- Evlier Salami protect

Astuce

- Evlier Pur porc complet est un mélange complet qui vous offre un parfait équilibre gustatif tout en respectant les normes pH requises : la solution idéale pour fabriquer de délicieux saucissons secs pur porc.
- En plus de donner un aspect artisanal de haute qualité à vos saucissons et salamis, Evlier Salami protect exerce un effet protecteur actif sur vos préparations (il empêche le développement de moisissures).

Préparation

Répartissez l'**Evlier Pur porc** complet par-dessus le lard de poitrine et massez minutieusement la viande. Recommencez l'opération en y rajoutant le sel et le sel nitrité.

Passez le mélange au hachoir, équipé d'une plaque de 4 ou 5 mm, avant de mettre la chair en boyaux. Pour ce faire, vous pouvez utiliser des boyaux de porc ou de mouton. Parsemez les saucissons avec modération à l'aide d'**Evlier Salami protect** avant de les entreposer une nuit au réfrigérateur.

Vient alors le séchage, les conditions idéales se situent entre 16 et 18 °C pour un taux d'humidité compris entre 78 et 85 %. Les saucissons deviendront plus fermes et la couleur blanche due à l'**Evlier Salami protect** apparaîtra.

Les saucissons pur porc seront alors prêts pour la vente.