

Saucisson supérieur ou de Paris à l'ail

Pour 1 kg

- beau maigre de porc (épaule, palette, pointe, maigre de poitrine) 750 g
- gras dur de porc (col, gorge, bardière) 200 g
- sel nitrité 17 g
- poivre blanc 3 g
- quatre épices 2 g
- blanc œuf 50 g
- ail frais dégermé et haché 5 g
- droit de bœuf (*diam 55/60*) - 2 mètres

- ✓ Désosser, parer, trier, dénervé le maigre de porc.
- ✓ Trier le gras.
- ✓ Découper les viandes en lanières de 2 à 3 cm de section.
- ✓ Peser l'assaisonnement.
- ✓ Mélanger l'assaisonnement au triage. (mise au sel de 12h à 24h)
- ✓ Passer la viande au hachoir grille (8 ou 10 mm).
- ✓ Au mélangeur homogénéiser avec le blanc d'œuf glacé et l'ail haché.
- ✓ Poussage sous-boyau: embosser ferme sans trou d'air. (longueur de 30 à 40 cm)
- ✓ Etuver pour la prise de couleur (+ 50°C / 2h)
- ✓ Fumage (facultatif)
- ✓ Pocher (eau ou bouillon) ou cuisson vapeur. T° de cuisson +80°C à +85°C pendant environ 1h à 1h30. T° à cœur +68°C.
- ✓ Refroidir sous eau froide.
- ✓ Réserver au froid à +2° C/+4°C entouré d'un film protecteur ou sous-vide.