

# UKAL

## RECETTE CHORIZO DE GIBIER

### MATIÈRES PREMIÈRES

- **80 %** maigre de gibier (légèrement congelé)
- **20 %** gras d'épaule ou jambon de porc (légèrement congelé)

### INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **10 g** de sel ordinaire
- **10 g** de sel nitrité à 0,6%
- **35 g** épice chorizo (Réf : 150320009)



### PRÉPARATION

1. Mélangez gras et maigre avec les sels et l'épice
2. Passez au hachoir à la plaque de 5 mm
3. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (sans farcir)
4. Embossage en menu de porc 34-36
5. Étuvage à 25°C environ pendant 16 heures (hygrométrie 85-90)
6. Fumage selon gout
7. Mettre dans le séchoir ou dans une cave à environ 12-14 °C ambiante et hygrométrie 75