

RECETTE CUISROT DE SANGLIER

INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **15 g** de sel ordinaire
- **20 g** de sel nitrité à 0,6%
- **7 g** fox jambon mix FO
(Réf : 150320006)

PRÉPARATION

- 1.Faire un mélange de tous les ingrédients
- 2.Frottez le cuissot avec le mélange réalisé
- 3.Mettre en sous vide dans un sachet
- 4.Les mettre en chambre froide entre 3 et 5 °C pendant environ 4-5 semaines (Attention : retourner les cuissots 1 à 2 x / semaine)
- 5.Rincez les cuissots à l'eau froide
- 6.Fumage ou séchage à 30-35 °C jusqu'à l'obtention de la couleur souhaitée.
- 7.Laissez sécher

