

# UKAL

## RECETTE

### CUISSOT 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

