

UKAL

RECETTE

POITRINE
(FUMÉE OU SÉCHÉE) SANS OS

INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **10 g** de sel ordinaire
- **15 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 la poitrine avec le mélange réalisé
3. Superposez les poitrines dans un bac
4. Les mettre en chambre froide entre 3 et 5 °C pendant environ 15 jours
(Attention : retourner les poitrines dans le bac 2 x / semaine)
5. Rincez les poitrines à l'eau froide
6. Fumage ou séchage à 30-35 °C jusqu'à l'obtention de la couleur souhaitée.
7. Laissez sécher

