

## RECETTE SAUCISSE FUMÉE À CUIRE

### MATIÈRES PREMIÈRES

- **60 %** porc ou sanglier maigre
- **40 %** gorges de porc sans couenne

### INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **8 g** de sel ordinaire
- **10 g** de sel nitrité à 0.6%
- **15 g** épice saucisse fumée  
(Réf : 150320008 )
- Ferments non acidifiants  
*(facultatif)*



### PRÉPARATION

- 1.Mélangez les gorges et le 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
- 4.Embossage en menu de porc 32-34
- 5.Étuvage / Séchage à 25-30°C environ pendant 4 heures
- 6.Fumage selon gout (ne pas dépasser 25-30°C)