

UKAL

RECETTE

SAUCISSE FUMÉE CUITE DE GIBIER (SANGLIER, CERF OU DAIM)

MATIÈRES PREMIÈRES

- **55 %** maigre de gibier
- **45 %** gorges de porc sans couenne

INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **8 g** de sel ordinaire
- **10 g** de sel nitrité à 0.6%
- **3 g** de phosphate (ou bicarbonate de sodium)
- **15 g** épice saucisse fumée
(Réf : 150320008)



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)
- 7.Cuisson à 75°C pendant 1heure
- 8.Refroidissement