

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 goût (ne pas dépasser 25-30°C)
7. Cuisson à 75°C pendant 1 heure
8. Refroidissement