

UKAL

RECETTE

SAUCISSE À CROQUER (FICELLES)

MATIÈRES PREMIÈRES

- **80 %** porc ou bœuf ou sanglier maigre (légèrement congelé)
- **20 %** gras d'épaule ou jambon de porc (légèrement congelé)

INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **11 g** épice saucisson sec (Réf: 150320007)
- **10 g** de sel nitrite (Réf: 150320018)
- **10 g** de sel ordinaire
- Ferments non acidifiants (*facultatif*)



PRÉPARATION

1. Mélangez gras et maigre avec l'épice
2. Passez au hachoir à la plaque de 5 mm
3. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (sans farcir)
4. Embossage en menu de mouton 22-24 pour saucisse à croquer
5. Étuvage / Séchage à 25°C environ pendant 4 heures
6. Fumage à maximum à 25°C jusqu'à l'obtention de la couleur voulue