

Fiche de fabrication : Saucisson sec de porc



Saucisson sec de porc

Salaison

TEMPS DE PRÉPARATION

2
heures

INGRÉDIENTS

Jambon frais
Porc maigre (épaule et rouelle)
Gras de bardière (gras dur)
Boyaux de porc (chaudin)
Linsec Nature
Sel
Poivre



ETAPES DE FABRICATION

Enlever les peluches et nerfs qui pourraient se trouver sur la viande, Enlever les peluches et nerfs qui pourraient se trouver sur la viande. Découper la viande et le gras en morceaux grossiers. Passez les au hachoir et mettez la viande dans un grand récipient. Mettre à tremper les boyaux 12 heures avant.

Incorporer les épices dans le récipient et malaxer le tout 10 bonnes minutes à la main jusqu'à obtenir une boule homogène. Découper la viande et le gras en morceaux grossiers. Passez les au hachoir et mettez la viande dans un grand récipient.

La mêlée est prête, reste à dessaler les boyaux en les rinçant à l'eau froide délicatement. Laissez les tremper 1 heure avant d'emboîser. Nouer le boyau sur l'une des extrémités, mettez le sur la tige du pousseur, poussez la viande en maintenant le boyau (assurez vous qu'il n'y pas d'air à l'intérieur). Lorsque vous avez mis la moitié de la mêlée, coupez le boyau quelques centimètres au dessus de la viande, faire un noeud en faisant sorte de tasser la viande dans ce même boyau.

L'étape la plus importante! C'est pendant l'étuvage que le sucre, au contact des bactéries, se transforme en acide: c'est la fermentation. Avant de les pendre dans une pièce chaude [20-25°] (cuisine, cheminée...) pendant une petite semaine, piquez vos saucissons avec une aiguille sur les éventuelles petites poches d'air sous le boyau, et ce, pour qu'ils s'égoutent bien (quelques trous suffisent). L'étuvage terminé (vos saucissons devraient avoir un petit peu de fleur et surtout une bonne odeur), pendez les pendant quelques semaines dans une pièce plus fraîche (12 à 15°) et aérée.

TEMPS DE SECHAGE

5/8
SEMAINES


INFORMATIONS

Saucisson sec pure porc fait "maison"

Les étapes les plus complexes dans la fabrication d'un saucisson sec sont sans doute l'étuvage et le séchage. En effet, il dépend surtout de l'endroit où vous êtes situé géographiquement. Il sera plus facile de faire sécher son saucisson en Auvergne à 800 mètres d'altitude avec un air sec, qu'au bord de la mer.

BALISES DE LA RECETTE

saucisson, sec, porc, linsec nature



Si la fleur naturelle (moisissures) apparait grise, c'est que votre pièce est un peu trop humide, mais ceci n'altere pas le