



CERVELAS ET SAUCISSONS DE CHEVAL

MATIÈRES PREMIÈRES

Pur porc :

0,380 kg - Maigre de porc
0,300 kg - Gras dur
0,100 kg - Gorge de porc
0,220 kg - Glace

Porc - bœuf :

0,380 kg - Maigre de bœuf
0,300 kg - Gras dur
0,100 kg - Gorge de porc
0,220 kg - Glace

Cheval :

0,400 kg - Maigre de cheval
0,300 kg - Gras dur
0,050 kg - Gorge de porc
0,250 kg - Glace

INGRÉDIENTS

0,015 kg - Saucisson de Cheval DPV Cheval/Cervelas (Réf : 82305)
0,010 kg - Lianfort (Réf : 85103)
0,010 kg - Sel nitrité (Réf : 10902B)

PRÉPARATION

Réalisation au cutter du lait de couennes

Pour 1 kg de couennes crues, ajouter 1 kg de glace et 10 g de Lianfort.

Cuttérer jusqu'à obtention d'une purée très fine.

Au cutter, affiner le maigre de cheval, les gorges de porc + 1/3 de glace avec le mélange Saucisson de Cheval DPV Cheval Cervelas, le sel nitrité et Lianfort (4 à 5 mn selon la vitesse = 3500 à 5000 tr/mn). Racler le cutter et reprendre en incorporant du lait de couennes, la moitié des gras de porc et le 1/3 de glace.

Poursuivre l'affinage pendant 4 à 5mn.

Racler le cutter et reprendre en ajoutant 1/3 de glace et le restant de gras de porc.

Poursuivre l'affinage selon le grain de gras désiré (2 à 4mn).

Embossier en menu de bœuf tournant de 40 de diamètre.

CUISSON

Étuver en cellule vapeur 1h à 50°C.

Fumer 20 mn à 50°C.

Cuire à la vapeur, 75° C d'ambiance pour 72° C à cœur 30 à 40 mn (refroidir en eau colorée rouge écarlate).

