



Bacon fumé

Ingrédients

- Carré du milieu (le cos du porc sans la hanche et sans l'échine)
- Evlier Artisal #1
- Evlier Natural smoked colour
- Sel nitrité

Utilisation

Mélangez 1 kg de sel nitrité avec 650 g d'Evlier Artisal #1. Utilisez 50 g de ce mélange par kg de viande.

astuce

- En plus de donner un goût fumé tout en finesse à votre viande, Evlier Natural smoked colour lui procure également une coloration exquisite, appétissante à souhait. Vous souhaitez intensifier le résultat ? Il vous suffit d'imbibier le dos de porc une seconde fois lors du séchage. Réételez les épices Evlier Natural smoked colour à nouveau après 12 heures, puis laissez sécher durant 48 heures.
- Pour un résultat optimal, il est préférable de sécher la viande lorsque les températures de saison sont plus fraîches. Si vous souhaitez néanmoins réaliser la recette en saison estivale, il est alors recommandé de laisser sécher la viande au réfrigérateur, sans la couvrir et en veillant à ce qu'elle puisse respirer correctement.

Préparation

Désossez et parez minutieusement le dos de porc. Badigeonnez-le avec le mélange sel/**Evlier Artisal #1** (50 g/kg viande). Mettez la viande sous vide et prévoyez un temps de salaison de 4 semaines au frais, à une température située entre 2 et 4 °C. Veillez à retourner la viande chaque semaine de façon à assurer une répartition uniforme du sel. Sortez ensuite la viande de son emballage et rincez-la abondamment sous l'eau courante froide. Prolongez la dessalaison en la plongeant une heure dans une grande quantité d'eau froide.

Il y a alors deux façons de procéder au fumage de la viande :

1. Fumage en utilisant **Evlier Natural smoked colour**
Retirez la viande du milieu aqueux, essuyez-la et enduisez-la d'**Evlier Natural smoked colour**. Faites-la sécher pendant 48 heures dans une enceinte de cuisson ou, à défaut, dans un endroit sec et bien ventilé dont la température oscille entre 17 et 22 °C, avant de l'entreposer au réfrigérateur, le temps d'une nuit, sans la couvrir. Il est important que la viande puisse respirer correctement. À la fin du processus, emballez le bacon fumé sous vide et conservez-le entre 2 et 4 °C.
2. Fumage traditionnel à froid
Retirez la viande du milieu aqueux et faites-la sécher dans un endroit sec et bien ventilé pendant 48 heures. L'idéal est d'avoir une température ambiante entre 17 et 22 °C. Fumez ensuite la viande à froid. Le temps de fumage dépend du goût et de la coloration que vous souhaitez obtenir. Finalisez l'opération en entreposant la viande une nuit au réfrigérateur, à découvert, tout en veillant à ce que la viande puisse respirer correctement. Le bacon fumé est prêt à être dégusté. Mettez-le sous vide et conservez-le à une température entre 2 et 4 °C.