



Coppa

Ingrédients

- Spirling/échine de porc
- Evlier Artisal verde
- Evlier Salami protect
- Evlier Membrane naturelle
- Sel nitrité

Utilisation

Mélangez 1 kg de sel nitrité avec 1,750 kg d'Evlier Artisal verde. Utilisez 55 g de ce mélange par kg d'échine de porc.

Astuce

- La Membrane naturelle Evlier protège la coppa et donne par ailleurs un aspect artisanal traditionnel.
- Lorsque la viande est enveloppée, ficelez-la d'abord dans le sens de la longueur pour ensuite la lacer sur la largeur, jusqu'à obtenir une pièce bien uniforme.

Préparation

Mettez l'échine de porc au carré (coupe à l'anglaise) et badigeonnez-la avec le mélange sel/ **Evlier Artisal verde** préparé au préalable (55 g/kg viande). Étalez la **Membrane naturelle Evlier** sur le plan de travail et déposez-y l'échine assaisonnée. Refermez la membrane délicatement sur la viande et ficelez le tout à l'aide de ficelle alimentaire. Emballez l'échine de porc sous vide et laissez maturer pendant 6 semaines au frais – à une température entre 2 et 4 °C. Veillez à retourner la coppa une fois par semaine pour que le sel puisse se répartir de façon homogène.

Après six semaines, sortez la viande de son emballage et plongez-la dans une solution composée de 50 % d'eau et 50 % de vinaigre. Le but de l'opération est de rincer correctement la viande, il ne faut surtout pas la laisser macérer ! Tamponnez la charcuterie en devenir avec du papier essuie-tout et parsemez légèrement d'**Evlier Salami protect**. La viande peut alors être suspendue une semaine au réfrigérateur, sans la couvrir, le temps que l'**Evlier Salami protect** retrouve sa couleur blanche initiale.

Réservez ensuite la coppa pendant quelques mois dans un endroit frais et bien ventilé, voisinant les 15 °C, en vue de l'affiner davantage. Afin d'éviter la formation de croûtes éventuelles, il est recommandé de recouvrir la viande d'une voile en présence de courants d'air. Une coppa en fin de cycle doit idéalement avoir perdu 30 % de son poids initial.

Emballer la coppa séchée sous vide et conservez-la au réfrigérateur, à une température située entre 2 et 4 °C. L'aspect artisanal de cette délicatesse italienne en fait une pièce maîtresse, un incontournable dans chaque boucherie !