



Lard fumé

Ingrédients

- Lard de poitrine – frais et ferme
- Evlier Artisal #1
- 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 lard.

tip

- 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 lard de poitrine. Mettez-le au carré (coupe à l'anglaise) et 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 2 semaines au frais, à une température située entre 2 et 4 °C. Sortez la viande de son emballage après 2 semaines et rincez-la abondamment sous l'eau courante froide. Prolongez la dessalaison en la plongeant une demi-heure dans une grande quantité d'eau froide.

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 lard de poitrine est prêt et peut être emballé sous vide. Il est à conserver entre 2 et 4 °C