



Cervelas au hachoir

Un mélange complet avec un gout authentique

Composition

- Viande de porc maigre (V2) 3 kg
(ou viande de cheval pour cervelas de cheval)
- Lard (collier) 3 kg
- De l'eau glacée 2 kg

Poids total: 8 kg

Matières auxiliaires

- Evlier Cervela complet 480 g (60 g/kg)
- Sel nitrité 144 g (18 g/kg)

Préparation

Faites passer une fois le lard et la viande maigre à la grosse plaque, puis mélangez avec les el et l'eau glacée. Ajoutez ensuite le mélange Evlier Cervela complet et remuez bien. Faites passer la pâte deux fois à la plaque fine (3 mm).

Pour obtenir une belle apparence artisanale :

Embossez dans des boyaux naturels de bœuf 60/65, liés en longs morceaux. Mettez au frigo pendant une nuit. Le lendemain, faites cuire à la vapeur pendant 45 minutes à 75 °C.

Mélangez 200 g de Brun fumé L Evlier dans 8 litres d'eau. Après la cuisson, mettez immédiatement les saucisses dans ce mélange jusqu'à ce qu'elles obtiennent une belle couleur fumée. Faites pendre les cervelas sans qu'ils ne se touchent pour refroidir.

astuce

Ce produit de haute qualité se conserve bien, emballé dans un sac cuisson après refroidissement ou non-emballé, au frigo. Si, après quelques jours les cervelas sont devenus secs, plongez-les dans l'eau brûlante quelques secondes et rependez-les.