

Cervela au hachoir

Mélange tout-en-un pour un goût authentique

Composition

• Mager varkensvlees (V2) (of paardenvlees voor paardenworst)	**3kg**
• Keelspek (V6)	**3 kg**
• IJswater	**2 kg**
Totale massa	**8 kg**

Épices et produits auxiliaires par kg

• **Evlier Cervela Complet**	**480 g (60 g/kg)**
• **Sel nitrité**	**144 g (18 g/kg)**
• **Evlier Couleur Caramel**	

Préparation

Passer la viande maigre de porc et la gorge de porc à moitié congelée une fois à la plaque grosse.

Mélanger l'eau glacée avec le NPZ. Ajouter ensuite **Evlier Cervela Complet** et bien mélanger le tout.

Passer le tout deux fois à la plaque fine (**3 mm**). La mêlée est prête à être embossée.

Pour une belle présentation artisanale et faite maison :

Embosser la mêlée dans des boyaux naturels de bœuf **60/65**, former de longues saucisses et les conserver pendant une nuit en chambre froide.

Le lendemain, cuire ou cuire à la vapeur pendant **45 minutes à 75 °C**.

Dissoudre **50 g d'Evlier Couleur Caramel** dans **20 litres d'eau** et plonger les saucisses dans le mélange immédiatement après la cuisson, jusqu'à obtention d'une belle couleur fumée. Les suspendre ensuite séparément afin de les laisser refroidir.

Conseil : Après refroidissement, cette saucisse se conserve bien dans un sac rétractable ou non emballée, suspendue en chambre froide. Si les saucisses deviennent trop sèches après quelques jours, les plonger quelques secondes dans de l'eau bouillante, puis les suspendre à nouveau.