

UKAL

RECETTE

SALAMI (SAUCISSON SEC) DE GIBIER
(SANGLIER, CERF OU DAIM)

MATIÈRES PREMIÈRES

- **75 %** maigre de gibier (légèrement congelé)
- **25 %** gras de bardière de porc (congelé)

INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **10 g** de sel ordinaire
- **12 g** de sel nitrité à 0,6%
- **1,5 g** poivre noir demi-grain
- **11 g** épice salami (Réf : 150320004)
- Ferments (facultatif)



PRÉPARATION

1. Mélangez gras et maigre avec les sels et les épices
2. Passez au hachoir à la plaque de 5 mm
3. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène (sans farcir)
4. Embossage en menu de porc ou en boyau artificiel special salami calibre 45-50
5. Étuvage à 25°C environ pendant 24 heures (hygrométrie 85-90)
6. Fumage (facultatif) à maximum à 25°C
7. Mettre dans le séchoir ou dans une cave à environ 12-14 °C ambiante et hygrométrie 75