



RÔTI AU FOUR SAUMURÉE

Ingrédients de départ

100 kg Joutes de porc/noix de jambon

Saumure épicée pour injection à 20%

85.000 kg	Eau	
9.000 kg	Sel nitrité pour saumure	
6.000 kg	Additif pour saumure P Jambon Classic	n° d'art. 14609
100.000 kg	Saumure	

Épices et ingrédients par kilogramme

1 g	Oignon grillé.....	n° d'art. 9132
10 g	Pacospice décor SG	n° d'art. 12018
	ou	
10 g	Pacovario doux	n° d'art. 3784

Instructions

1. Mélanger la saumure en suivant les étapes de la recette.
2. Découper la viande et réserver au frais, injecter avec précaution en 2 fois.
3. Malaxer pendant 6 heures dans le malaxeur, 20 minutes à 6 tours puis 10 minutes de pause.
4. À la fin du malaxage, appliquer régulièrement les épices et l'oignon grillé.
5. Déposer les morceaux de viande malaxés sur une grille, préchauffer le four ou le four vapeur à 180° C.
Cuire 15 minutes à cette température puis réduire à 80° C.
6. Température à cœur 68° C, laisser reposer 30 minutes hors du four et réfrigérer en chambre froide.
7. Puis traiter comme d'habitude.