



TÊTE DE VEAU SAUMURÉE

Ingrédients de départ

100.000 kg Masques de tête de veau avec joues

Épices et ingrédients par kilogramme

67.000 kg Eau froide

5.000 kg Marinade de veaun° d'art. G114

8.000 kg Sel nitrité pour saumure

20.000 kg Glaçons

100.000 kg Saumure pour marinade

Instructions

1. Verser l'eau pour la saumure dans un récipient, puis mélanger vigoureusement la marinade de veau.
2. Dissoudre entièrement le sel nitrité pour saumure.
3. Refroidir la saumure avec de la glace, température idéale de la saumure: 2° C.
4. Faire saumurer les masques de veau dans cette saumure pendant une durée de 8 à 10 jours.

Préparation

1. Faire cuire les masques de veau saumurés au bain-marie dans une marmite à une température de 95° C.
2. Les retirer au bout d'environ 4 heures, retirer la muqueuse et placer les masques dans une terrine chemisée de film transparent, poser le couvercle, presser et laisser refroidir complètement.

Remarque, variante

La tête de veau ainsi préparée peut être utilisée pour une variété de plats. Voir également la recette spécifique.