



# JAMBON DE SANGLIER OU DE CHEVREUIL

## Ingrédients

100 kg Sous-noix de sanglier ou cuisse de chevreuil

## Épices et ingrédients par kilogramme

|         |  |                 |
|---------|--|-----------------|
| 30 g    | Sel de mer nitré pour saumure 0,9% ..... | n° d'art. 20646 |
| 5 g     | Vianda salaison séchée .....             | n° d'art. 7939  |
| 2 g     | Épices pour lard tyrolien.....           | n° d'art. 9752  |
| 1 sach. | Ferments SK 21 .....                     | n° d'art. 2226  |
| 0,5 g   | Poivre noir grossièrement moulu.....     | n° d'art. 1020  |
| 0,5 g   | Thym concassé .....                      | n° d'art. 1143  |
| 0,5 g   | Romarin moulu.....                       | n° d'art. 6021  |

## Instructions

1. Mettre la viande dans le malaxeur, ajouter le mélange de sel et d'épices et faire saumurer pendant 72 h à 96 h sur le programme de salaison crue.
2. Placer les morceaux de viande dans des récipients et laisser saumurer pendant 21 jours, en modifiant la disposition des couches de viande une fois par semaine.
3. Au besoin, insérer la viande saumurée dans un filet ou un bas ou la suspendre telle quelle et faire suer à 22 à 24 °C à 94% d'humidité.
4. Ensuite, commencer le processus de séchage (selon votre propre expérience ou le mode d'emploi de la chambre).
5. La perte de poids se situe autour de 30 à 40 %.

## Remarque, variante

1. En cas de croûtage, les morceaux de viande peuvent aussi être pressés.