



LARD SEC SANS NUMÉROS E

Ingédients

100,000 kg Poitrine de porc coupée, sans os ni cartilage

Épices et ingrédients par kilogramme

28 g	Sel marin, fin ou gros	
5 g	Salaison séchée bio.....	n° d'art. 6842
2 g	Épices pour lard tyrolien	n° d'art. 9752
5 g	Sucre de canne à grain grossier	n° d'art. 4159
1 sachet	Ferments SCM 21.....	n° d'art. 2226

Instructions

1. Mélanger les épices, le sel de mer et les ferments, puis utiliser le tout pour saler la poitrine de porc.
2. Disposer la poitrine salée par couches dans un récipient.
3. Saler la poitrine à env. 2-4° C dans la chambre de salaison pendant un total de 20 jours. Modifier la disposition des couches tous les 5 jours (le haut en bas, puis inversement). Récupérer la saumure qui s'écoule pour en arroser les poitrines de porc.
4. À l'issue de la salaison, les poitrines de porc sont suspendues et rincées à l'eau tiède.
5. Laisser exsuder les poitrines de porc à env. 24° C et à une humidité de 92% pendant 24 heures au total.
6. Les poitrines sont placées dans l'armoire-fourneau pendant 4 heures pour y être séchées à 24-28° C et fumées selon les goûts.
7. Les amener ensuite à maturation dans le séchoir à une température de 14° C et à une humidité relative de 78% jusqu'à obtenir le résultat de séchage souhaité.
8. Procéder au séchage jusqu'à atteindre une perte de poids de 30% à 35%. Les produits peuvent ensuite être conditionnés sous vide.