



# LARD CRU

## Ingrédients

100,000 kg Poitrine de porc fraîche sans os

## Épices et ingrédients par kilogramme

5 g	Salaison séchée combinée .....	n° d'art. 8831
14 g	Sel nitrité pour saumure	
14 g	Sel fin	

## Instructions

1. Mélanger le mélange complet salaison séchée combinée et les sels, puis utiliser le tout pour saler la poitrine de porc.
2. Disposer la poitrine salée par couches dans un récipient, avec la couenne vers le haut.
3. Saler la poitrine à env. 5° C dans la chambre froide 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. 20-24° C et à une humidité de 92% pendant 36 heures au total.
6. Les poitrines sont placées dans l'armoire-fourneau pendant 4 heures pour y être séchées à 24-30° C, puis fumées.
7. Après cette étape, les poitrines de porc subissent un fumage intense à froid à env. 20-24° C avec de la sciure et du sapin haché (jusqu'à obtenir la couleur souhaitée). Puis, elles sont amenées à maturation en séchoir à 14° C jusqu'à obtention du taux de dessiccation souhaité.