



# LARD SEC

## Ingrédients

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

## Épices et ingrédients par kilogramme

26-28 g	Sel de mer fin, nitrites 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
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 nitré 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. 5° 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.