



# CERVELAS (DE CHEVAL OU DE PORC) AU HACHOIR

*Un mélange complet unique avec un bon rendement  
et un goût authentique*

## COMPOSITION

|  |             |
|--|-------------|
| viande de porc maigre (V2)<br>(ou de cheval si cervelas de cheval) | 3 kg        |
| lard (collier)   | 3 kg        |
| de l'eau glacée  | 2 kg        |
| <b>Total</b>   | <b>8 kg</b> |

## MATIÈRES AUXILIAIRES

|                         |       |           |
|-------------------------|-------|-----------|
| Mélange Cervela Complet | 480g  | (60 g/kg) |
| sel nitrité             | 144 g | (18 g/kg) |

## PRÉPARATION

Faites passer une fois le lard et la viande maigre à la grosse plaque, puis mélangez avec le sel et l'eau glacée. Ajoutez ensuite le mélange Cervela Complet et remuez bien. Faites passer la pâte 2 fois à la plaque fine (3mm). C'est prêt pour être embossé.

### ! Pour obtenir une belle apparence artisanale:

Embossez dans des boyaux naturels de bœuf 60/65, liés en longs morceaux. Mettez au frigo pendant une nuit. Le lendemain, faites cuire à la vapeur pendant 45 min à 75°C.

Mélangez 200g de Brun Fumé L dans 8 litres d'eau. Après la cuisson, mettez immédiatement les saucisses dans ce mélange jusqu'à ce qu'elles obtiennent une belle couleur fumée. Faites pendre les cervelas sans qu'ils ne se touchent pour refroidir.

! Ce produit de haute qualité se conserve bien, emballé dans un sac cuisson après refroidissement ou non-emballé, au frigo. Si, après quelques jours les cervelas sont devenus secs, plongez-les dans l'eau brûlante quelques secondes et rependez-les.