

Bacon au poivre



Ingrédients

Carré du milieu (ledos du porc sans la hanche et sans l'échine)

Evlier Artisanal verte

Evlier Natural smoked colour

Evlier Poivre noir C

Sel nitraté

Utilisation

Mélangez 1 kg de sel nitraté avec 1,750 kg d'**Evlier Artisanal verte**.

Utilisez 55 g de ce mélange par kg de viande.

Préparation

Désossez et parez minutieusement le dos de porc. Badigeonnez-le ensuite avec le mélange sel/**Evlier Artisanal verte** préparé au préalable (55 g/kg viande). Mettez la viande sous vide et prévoyez un temps de salaison de 4 semaines au frais, à une température située entre 2 et 4 °C. Veillez à retourner la viande chaque semaine de façon à assurer une répartition uniforme du sel.

Après 4 semaines de salaison, sortez le carré de son emballage et dessalez-le maximum 1 heure dans une grande quantité d'eau froide. Manipulez le tout délicatement afin de préserver le mélange d'épices. Retirez le carré de porc du milieu aqueux et appliquez une fine couche d'**Evlier Natural smoked colour**. Parsemez légèrement d'**Evlier Poivre noir C**.

Laissez alors sécher la viande pendant 12 heures dans un endroit sec et bien ventilé. L'idéal est d'avoir une température ambiante avoisinant les 15 °C. Prévoyez ensuite un temps de maturation de 10 heures dans une enceinte de cuisson ou un steamer, à une température allant de 30 à 35 °C. C'est cette étape qui déterminera le goût raffiné de la charcuterie, tout en faisant ressortir les pointes de poivre. Affinez en entreposant le carré pendant 24 heures sur une grille au réfrigérateur, à une température située entre 2 et 4 °C.

- ! Désossez la viande avec précision pour un plus beau résultat et de manière à limiter au maximum la prolifération de bactéries pathogènes.
- ! Ne dessalez pas le carré de porc au-delà de 60 minutes, de façon à préserver son goût subtil et de maintenir la réaction enzymatique d'**Evlier Artisanal verte**.