

Lard fumé paysan



Ingrédients

Lard de poitrine

Evlier Artisanal verte

Evlier Natural smoked colour

Sel nitrité

Utilisation

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

Utilisez 55 g de ce mélange par kg de lard.

Préparation

Désossez méticuleusement le lard de poitrine, découpez-le et badigeonnez-le avec le mélange sel/**Evlier Artisanal verte** préparé au préalable (55 g/kg viande). Mettez la viande sous-vide et laissez reposer le tout 2 semaines au frais – à une température entre 2 et 4 °C.

Après deux semaines, une fois le temps de salaison écoulé, sortez la viande de son emballage et trempez la maximum 30 minutes dans une grande quantité d'eau fraîche en vue de la dessaler quelque peu. Soyez délicats dans vos manipulations afin de préserver au mieux le mélange d'épices présent sur les pièces de viande.

Entreposez ensuite le lard pendant 12 heures sur une grille, dans un endroit frais et ventilé, voisinant les 15 °C. Enduisez le lard toutes les deux heures avec les épices **Evlier Natural smoked colour**, jusqu'à l'obtention d'une coloration brunâtre, presque noire.

Faites suer le lard dans un cuit-vapeur ou un four vapeur, à 25 °C. Finalement, laissez sécher 1 semaine au frais, sur une grille, emballé sous-vide.

- ! 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 lard plus de 30 minutes afin de préserver son goût subtil et de maintenir la réaction enzymatique d'**Evlier Artisanal verte**.