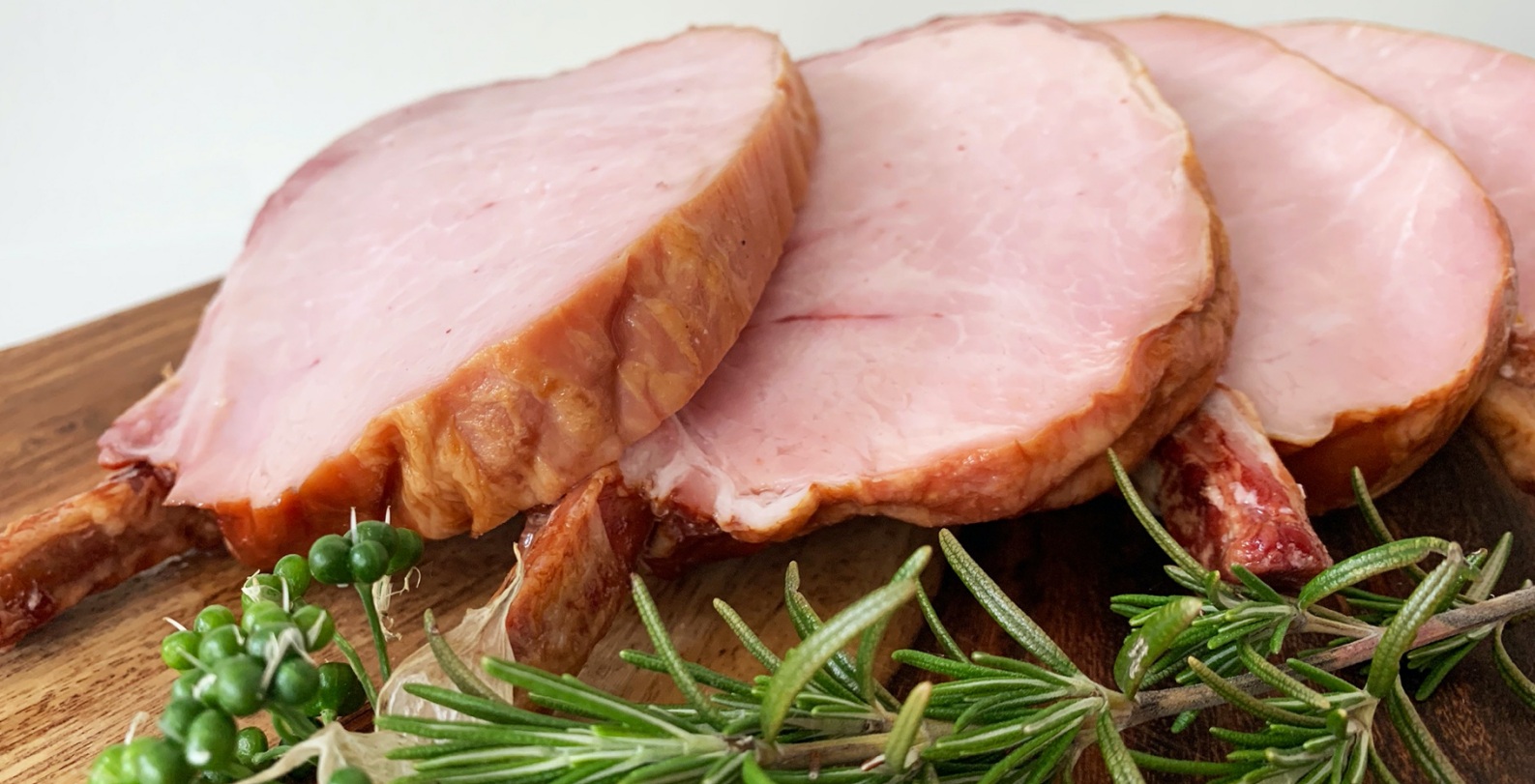




Kassler

Au goût naturellement fumé.

Composition :

- Rôti au carré, sans filet (partiellement désossé et manchonné) 600 g
- Jambon Supérieur 5 l
- Eau capuchon
- Cognac 450 g
- Sel Nitrité

Produits auxiliaires Evlier :

- Jambon Supérieur 600 g
- Sel Nitrité 450 g

Composition de la saumure :

Mélangez tout d'abord 5 l d'eau, 600 g de **Jambon Supérieur Evlier** et un capuchon de cognac. Rajoutez-y ensuite 450 g de **Sel Nitrité** ; laissez dissoudre complètement dans la saumure.

Préparation :

Injectez uniformément 15 à 20 % de la viande avec la saumure.

Laissez soit sécher/colorer pendant 3 jours au réfrigérateur, avant de badigeonner la viande avec du **Couleur de fumée L Evlier**, ou séchez et fumez de manière traditionnelle. Emballez sous vide (os compris) et cuisez dans une cocotte ou un steamer à 68 °C. Entreposez ensuite au frais, entre 2 et 4 °C.