

# Saucisson à l'ail

---



## Ingrédients

16 kg de porc 95% maigre

4 kg d'eau glacée

1 sachet d'assaisonnement 7D228 (2,065 kg, dont 0,65 kg de sel nitrité)

128 g de poudre d'ail

---

## Préparation :

- 1- Hacher la viande une fois à la plaque à trous la plus grosse pour obtenir une texture grossière.
- 2- Pousser en boyau et laisser reposer au minimum douze heures avant la cuisson.
- 3- Cuire selon le procédé suivant, jusqu'à température à cœur de 68°C (154°C) :

A. Démarrer le cycle de cuisson dans l'eau froide ou tiède et suivre le cycle suivant :

Durée		Température de l'eau
Étape 1 :	60 minutes	de 60°C (140°F)
Étape 2 :	90 minutes	de 70°C (158°F)
Étape 3 :	le reste du temps	de 80°C (176°F)

- B. Cuire jusqu'à l'obtention de la température interne voulue.
- C. Refroidir par immersion dans l'eau courante. Un refroidissement dans la glace est aussi valable. Le but premier d'un refroidissement rapide est vraiment d'éviter que le produit demeure longtemps dans la zone dangereuse de température.