BÉRETS BASQUES

Petits saucissons plats relevés au piment d'Espelette, les bérets basques se préparent facilement. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
8 à 10 personnes

Préparation
30 minutes
Séchage : 4 semaines

Cuisson
Aucune

INGRÉDIENTS

- 700 g maigre de porc
- 150 g gras (col ou bardière)
- 23,8 g sel
- 1 g poivre noir (moulu ou mignonette)
- 1 pincée 4 épices
- 1 pincée muscade moulue
- 4 g sucre
- 0,8 g ail moulue
- 1,7g piment d'Espelette

MATÉRIEL

- hachoir à viandes grille 8 et 10 (possibilité de tout tailler au couteau)
- 1 cul de poule ou petit bac
- 1 grille alimentaire
- 1 couteau

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Tailler la viande en cubes moyens ainsi que le gras à part. Il est possible de mettre le maigre au sel la veille
- Mettre le gras en cubes au congélateur pendant que vous hachez le maigre grille 10.
- Hacher ensuite le gras ferme mais pas trop dur non plus, sinon vous allez bloquer votre hachoir grille 8. Si vous taillez tout au couteau, le gras doit être plus petit que le maigre !

Étape 2

- Assaisonner si cela n'a pas été fais la veille.
- Mélanger énergiquement jusqu'à ce que la mêlée «colle». C'est la réaction du collagène de la viande, pas de panique.
- Mettre en forme vos masses pesées à l'identique (comme un gros camembert de 5 cm d'épaisseur environ) vos bérets en tapant vos masses sur le plan de travail, chassant et limitant l'air au maximum.
- Peser vos pièces et noter le poids. Pour ceux qui ont le moyen d'utiliser un machine sous-vide , tirer au vide dans une poche et donner la forme avant d'ouvrir votre poche.

Étape 3

- Disposer sur une grille alimentaire et laisser à température ambiante (20°C à 25°C) une demie journée couvert d'une cloche ou d'un linge (certains vous diront même de 24 à 48 h, mais je préfère écourter cette phase pour des raisons sanitaires)
- Mettre votre grille avec vos bérets, dans le bas de votre réfrigérateur bien ventilés. Laisser sécher 4 semaines en les retournant régulièrement surtout les premiers jours.
- La cave à vin est une alternative au réfrigérateur mais elle doit être ventilée, température 14°C et humidité 74%.

Étape 4

- Après 4 semaines, si la sèche vous convient (40% de perte de poids minimum), sortir vos bérets et les mettre sous-vide afin de les affiner.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Vous pouvez remplacer le piment d'Espelette par une autre épice (mais ce ne sera plus des Bérets Basques !) ou bien les rouler dans des herbes ou autre épice (curcuma, cumin, paprika..)
Une « fleur » naturelle peut être amenée à se développer, pas de panique!! S'il n'y a pas de mauvaise odeur et s'ils ne poissent pas, un petit brossage à sec et voilà !!

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/beret-basque/