LA COPPA

La coppa, une échine marinée, salée puis séchée pendant sept semaines : une charcuterie de patience. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
20 à 25 personnes

Préparation
30 minutes de désossage
30 minutes de préparation
Mise au sel : 48h
Séchage : 7 semaines

Cuisson
Aucune

INGRÉDIENTS

Marinade :

- 2 bouteilles de vin rouge de Madiran (par exemple)
- 6 gousses d'ail écrasées
- 50g de céleri branche émincé
- 50g de vert de poireaux émincé
- 10 branches de thym frais
- 25g de sucre
- 6 branches de romarin

Pour la mise au sel :

- 1 échine de porc d'environ 2,2 kg désossée
- 1,5 kg de gros sel
- 150 g sucre
- 2 g thym
- 1 g laurier mixé
- 1 g d'ail semoule
- 7 g poivre noir mignonnette
- 2 g romarin effeuillé

Finitions :

- poivre moulu

MATÉRIEL

- 1 couteau à désosser
- ficelle ou filet élastique alimentaire
- 2 bacs
- 1 grille
- film alimentaire
- 1 balance

Farces and Furious - Tous droits réservés

- muscade
- 4 épices

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Désosser l'échine de porc et la parer. Peser le morceau cru.
- Nettoyer les légumes et confectionner la marinade.
- Mettre l'échine à mariner en veillant à ce qu'elle soit bien recouverte par le liquide, filmer. Laisser au réfrigérateur 24 heures.

Étape 2

- Égoutter l'échine après 24H de marinade, l'essuyer avec du papier absorbant. Peser le morceau mariné. Conserver la marinade au frais, couverte.
- Confectionner le mélange à saler. Mettre du sel au fond de votre bac, puis disposer l'échine sur ce fin lit de sel et recouvrir l'ensemble de l'échine avec le reste du mélange.
- Garder au réfrigérateur 48H, au besoin retourner régulièrement votre échine en veillant à ce que le salage reste homogène sur son ensemble.

Étape 3

- Après 48H, dessaler à la main le plus gros du sel en excédant et rincer votre échine dans la marinade. Peser votre morceau après salage. Sécher au papier absorbant puis ficeler ou mettre sous filet alimentaire.
- Assaisonner à votre convenance le pourtour de votre échine avec les épices de votre choix. Là, j'ai fais un petit mélange poivre, muscade et 4 épices.
- Garder à température ambiante quelques heures, puis mettre en séchage pour 7 semaines sous mousseline, sans contact !

Étape 4

- Surveiller régulièrement le développement de la fleur et l'absence d'insectes. Contrôler la perte de poids, compter 35 à 40% de perte vis à vis du poids de départ cru.
- Frotter avec une brosse souple et sèche s'il y a apparition de fleur verte (trop d'humidité), la fleur blanche étant normale.
- Au terme de la sèche, vérifier la qualité de votre produit, et si besoin ou plutôt recommandé, mettre vos différents morceaux sous-vide afin d'affiner votre produit et d'équilibrer la sèche.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Il vous est possible de passer l'étape de marinade, comme il vous est possible de ne rien mettre comme épices autour ou de choisir d'autres que celles utilisées aujourd'hui.

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/la-coppa/