LA GELÉE

La gelée est l'une des bases de la charcuterie.
Retrouvez ici les ingrédients et le matériel, et toute la méthode dans mon article dédié.



Quantité
Non défini

Préparation
1h

Cuisson
4 à 6h

INGRÉDIENTS

- Eau 12 litres
- Couenne 7kg
- Os 3kg
- Sel 130g
- Carottes 600g
- B.G (Thym, laurier, poireaux, queues de persil, clou de girofle, poivre en grains, céleri branche (facultatif))

MATÉRIEL

- 1 faitout de 30litres
- 1 passoire
- 1 écumoire
- 1 louche



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Plus elle cuit doucement et longtemps à couvert et mieux ce sera. Mais vous pouvez aussi trouver des gelées déshydratée en poudre qui pourront convenir (attention à leur teneur en sel) ou utiliser des feuilles de gélatine pour coller une de vos bases aromatisées.

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

Farces and Furious - Tous droits réservés