LA SAUMURE

La saumure est la base de nombreuses charcuteries maison. Apprenez à la préparer grâce à mes explications et à ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
Illimité

Préparation
1h30

Cuisson
Comprise dans le temps de préparation

INGRÉDIENTS

Décoction

- 650 g d'eau
- 1 à 3 feuilles de laurier
- 2 branches de thym
- 2 clous de girofle
- 2 baies de genièvre
- 4 grains de poivre noir
- 1 branche de romarin
- 2 gousses d'ail écrasées

Saumure

- 4,5 L d'eau froide
- 0,5 L de décoction froide
- 500g de sel de mer
- 100g de sucre

MATÉRIEL

Décoction

- une casserole
- une passette
- une balance ou verre doseur
- un couteau d'office

Saumure

- un fouet
- une balance ou verre doseur
- un récipient pouvant contenir plus de 5L

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Pour faire la décoction, mettre dans une casserole tous les ingrédients. Monter à ébullition et laisser 1 à 5 minutes au ralenti, puis arrêter et laisser refroidir. Passer ensuite le tout dans une passette afin de retirer tous les ingrédients et ne garder que le liquide.

Étape 2

- la saumure, mettre dans un récipient adapté les liquides d'abord puis ajouter le sel et le sucre. Fouetter jusqu'à la fonte complète de ces deux ingrédients. Conserver au frais avant de mettre vos produits en saumure.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

La décoction est l'ADN de votre saumure et du résultat final de votre produit saumuré. Les quantités et les ingrédients peuvent donc varier en fonction des goûts de chacun. D'autre part, le pourcentage de sel dans la saumure peut lui aussi varier suivant la durée de salaison par trempage des produits, ainsi que de leur taille.

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

Farces and Furious - Tous droits réservés