LE BACON

Le vrai bacon, c'est du filet de porc saumuré et fumé ! Apprenez à le réaliser grâce à mes explications étape par étape et à ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
10 à 15 personnes

Préparation
Saumurage : 3 à 4 jours
Fumage : 2 x 10 heures

Cuisson
Aucune

INGRÉDIENTS

- 1,7 kg (environ) de filet de porc désossé et paré
- 3 litres (environ suivant la grosseur du filet) de saumure à 10 %

MATÉRIEL

- 1 couteau
- ficelle
- bac (pour saumurage)
- seringue alimentaire
- sciure
- fumoir (ou cheminée / barbecue)
- 1 crochet

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Préparer la saumure
- Désosser et parer votre filet de porc. Les parures pourront servir à faire de la chair à saucisses, des rillettes, ou bien une farce.
- Peser votre filet paré pour injecter la bonne quantité de saumure.

Étape 2

- Dans un bac, injecter à l'aide d'une seringue alimentaire, 10 % du poids de votre filet paré, en saumure.
- Mettre la saumure restante afin que votre filet soit recouvert.
- Laisser 3 à 4 jours au réfrigérateur sans couvrir (plus si votre filet est très gros)

Étape 3

- Égoutter le filet, le sécher éventuellement au papier absorbant.
- Ficeler et doubler la ficelle par laquelle il sera accroché (si tel est le cas!)

Étape 4

- Mettre à fumer tranquillement en veillant à ce que la température de votre enceinte de fumage ne dépasse pas 28°C (un pic de 30 °C n'est pas trop grave s'il ne dure pas trop longtemps …)
- Faire 2 passes de 10 heures de fumage avec un temps de repos entre chaque. Il est possible de remettre à fumer que le lendemain.
- Laisser reposer et mettre en réfrigération au moins 48 heures.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Lorsque votre produit est fumé, vous pourrez après quelques heures de réfrigération le mettre sous-vide et le laisser s'affiner afin que les arômes se diffusent bien.

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/le-bacon/