LE LONZO

Le lonzo, filet de porc salé, fumé puis séché, est une charcuterie qui demande un peu de patience. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
10 personnes

Préparation
1h30
Salage : 24 à 28h
Fumage : 5h
Séchage : 4 à 5 semaines

Cuisson
Aucune

INGRÉDIENTS

- 1,108 kg filet de porc
- 700 g gros sel
- 80 g sucre
- 4 g thym
- 2 g laurier concassé (ou moulu)
- 2 g romarin concassé
- 2 gousses ail écrasée
- 50 g vin blanc

MATÉRIEL

- 1 terrine (ou bac adapté)
- 1 pinceau
- 1 cul de poule
- 1 couteau
- de la ficelle
- de la sciure
- fumoir
- 1 crochet

Farces and Furious - Tous droits réservés

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Parer juste ce qu'il faut votre filet de porc. Vous pouvez laisser du gras suivant votre goût
- (Vous pouvez si besoin vous reporter à la vidéo sur la longe de porc)
- Peser votre pièce de viande afin d'avoir un repère pour la perte après la sèche. Badigeonner de vin blanc à l'aide du pinceau.
- Préparer votre mélange de sel (sel+ sucre+ thym+ laurier+ poivre+ ail+ romarin)

Étape 2

- Dans le fond de votre terrine, disposer 1/4 de votre mélange de sel. Frotter votre filet de porc avec le mélange de sel restant.
- Disposer le filet dans la terrine sur le lit de sel disposé préalablement,
- recouvrir avec le reste de mélange de sel.
- Laisser au sel 24h voir 28h suivant la grosseur de votre filet de porc. NB : sur les filets de porcs lourds, il se peut devoir saler plus longtemps suivant le diamètre de ces derniers

Étape 3

- Dessaler sous l'eau fraîche et claire et éponger au papier absorbant.
- Ficeler en prenant soin de doubler la ficelle qui servira à suspendre le morceau tant pour le fumage que pour le séchage afin de garder une belle forme

Étape 4

- Mettre au fumoir pendant 5 à 6 heures minimum en fumage à froid, soit pas à plus de 20/25°C. (Pour plus de renseignements sur le fumage voir l'article du blog lié au sujet)
- Suspendre dans un endroit légèrement ventilé pour la sèche avec une hygrométrie de 74% dans l'idéal et une température ambiante de 12 à 14°C.
- Peser et contrôler la perte de poids, compter environ 35% de perte sur le poids de départ.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Trop d'humidité peut amener au-delà de la fleur blanche naturelle, une fleur bleue/verte. Dans ce cas, diminuer l'humidité et brosser légèrement à l'aide d'une brosse souple et sèche.
Trop de ventilation peut faire croûter votre viande et rendre la sèche difficile, le bas d'un réfrigérateur ventilé peut rendre la tâche plus gérable, mais la durée plus longue.

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