LE SAINDOUX

Le saindoux maison se prépare simplement à partir de panne de porc. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
Quantité illimitée

Préparation
1h15

Cuisson
Comprise dans le temps de préparation

INGRÉDIENTS

- 2 kg de pane
- 200 g d'eau

MATÉRIEL

- 1 faitout d'environ 20 litres de contenance
- 1 couteau à trancher
- 1 chinois ou une étamine
- 1 spatule

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Découper votre pane en cubes de 2 cm environ et les mettre dans le faitout avec l'eau.

Étape 2

- Faire fondre la pane sur feu fif pendant 5 à 10 minutes en remuant de temps en temps pour ne pas qu'elle accroche dans le fond de votre faitout. Puis baissez votre feu et laisser fondre pendant 45 minutes sans coloration.
- Cette étape est certainement celle qui prend le plus de temps mais il ne faut pas faire fondre votre pane sur un feu trop fort pour ne pas qu'elle roussisse.

Étape 3

- Passer dans un chinois ou une étamine votre saindoux fondu afin de retirer tous les résidus non fondus.
- Séparer si besoin votre saindoux dans plusieurs récipients et laisser le refroidir.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Je vous conseille de diviser votre saindoux dans des bocaux, de la quantité de votre choix, que vous stériliserez par la suite. Cela vous permettra d'utiliser de plus petites quantités pour vos différentes recettes et ne pas avoir à tout refaire fondre.

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