



Haché Fumé



Pour ce faire l'idéal est quand même de posséder un hachoir.

La base de cette recette peut simplement servir d'haché à cuire pour une sauce , comme farce et faire des petites boulettes pour l'apéro , pour une soupe ou plus grosse pour un plat.

Ingrédients :

<i>700 gr de porc maigre (type sauté, rôti au jambon)</i>	<i>100 gr d'oignons</i>
<i>700 gr de bœuf</i>	<i>34 gr de sel</i>
<i>600 gr de lard fumé (bien fumé)</i>	<i>6 gr de poivre</i>
	<i>1 gros bouquet de persil</i>

Préparation :

Peser tous les ingrédients .

Émincer les oignons finement.

Hacher les viandes suivant la grille choisie, que vous récupérez dans un récipient.

Ajouter à vos viandes persil , oignons , sel et poivre , mélanger le tout .

Une fois terminer , placer votre plat recouvert d'un film alimentaire au frigo.

Pour un haché simple vous pouvez utiliser la grille 8 mm .

Pour des boulettes ou de la farce je conseil d'utiliser la grille plus fine.

Info – conseils :

Les grilles pour hacher la viande sont de 6 mm ou 8 mm , tout dépend de la texture que vous souhaitez .

8 mm étant une texture plus grossière , type saucisse ou haché de campagne.

La conservation se fait donc au frigo .

Pour la conservation , il peut être congelé sans soucis.

Pour des saucisses ,dans ce cas laisser les reposer 24 h au frigo sous un film alimentaire pour les protéger de l'air .

Ensuite vous pouvez les congelées en mode sous-vide ou en simple sachet congélateur.

Même principe si vous souhaitez simplement faire du haché.

Les boulets ou mini boulettes devront quant à eux , êtres congelés d'abord en pièce unique , quel que soit le style de congélation choisit