

Recette du saucisson à la poire à Botzi

Sirop

- 1 litre d'eau
- 400 gr de sucre
- 4 bâtons de cannelle
- 3 étoiles d'anis étoilé



Cuisson 3 – 4 heures

Sachet de cuisson sous vide & cuisson des poires

Enlever l'œil et la queue des poires à Botzi, et les couper en 4.

- 2 kg de poires
- 300 gr de sirop

Cuisson environ 50 minutes, vapeur à 90°C

Stockage au frigo 3 mois

Saucisson

- 10 kg de porc 25% de gras
- 2 kg de poires à Botzi cuites
- 100 gr de sirop de cuisson



12.1 kg à la 5 mm (hachoir)

Assaisonnement

- 10 gr par kg masse de sel nitrité
- 7 gr par kg de masse de sel blanc
- 2 gr par kg de masse de poivre blanc moulu
- 1 gr par kg de masse de piment en poudre
- xx. gr par kg de masse agent de rubéfaction selon fournisseur

Embossage

- Boyau droit de bœuf 45-50

Fumage

- Fumage à froid : 22 C°