

SAUCISSONS ET MURSONS

Soumis par Marsouil
23-02-2008

Saucissons

Viande : 70,3 kg d’épaules = 2 bacs è 1 de 26,1 kg et 1 de 23,6 kg
Poivre : 100 g (soit environ 1,4g par kg)(chiffre JBB 1 cueillere à soupe / 10kg)
Sel : 2,1 kg (soit 30g par kg)(chiffre JBB 28 à 35 g /kg)
Ail : 2,5 têtes (chiffre JBB 0.5 tête / 20kg)
Vin : 1,5 litre de château-neuf du pape
Rhum : 2 verres (1 par bassine)
Rougir le dessus des bacs avec du piment doux
Ps : poids du bac 1.9 kg

Mursons

Poivre :(chiffre JBB 1 cueillere à soupe /10 kg)
Sel : (chiffre JBB 18g /kg bocaux, 25g /kg tripe)
Ail : comme les saucissons
Thym
Genièvre
Rhum ou eau de vie
(persil)
Ingrédients divers : ficelles , couteaux , planche à couper , gros sel pour les tripes