

Utilisation de la gorge

La gorge est un gras mou qui a une température de fusion haute de l'ordre de 90°C. Elle est donc à réserver pour les charcuteries cuites type pâté ou mousse.

Pourquoi échauder systématiquement la gorge ?

- Les porcs sont saignés à la gorge. Le trou est une zone très contaminée ;
- la gorge comprend du gras instable qui est souvent porteur de mauvais goût et que l'on retrouverait autour du pot de toute façon ;
- Les glandes contenues dans la gorge ne s'acidifient pas. Les enzymes présentes dans ces glandes sont souvent porteuses de mauvais goût. L'échaudage les dénaturent et donc suppriment le mauvais goût.
- Lorsque la gorge est utilisée pour faire des mousses, des boudins blancs..., la partie nerveuse doit être dénaturée pour éviter de faire des grumeaux et avoir ainsi une bonne gélification.

Conditions d'utilisation :

La gorge en morceaux à une température de 4°C doit être plongée dans de l'eau bouillante. Au redémarrage de l'ébullition, on laisse cuire 15 minutes. Ensuite, la gorge est égouttée puis hachée avec le foie et la viande. On obtient un mélange à 25°C. Ce mélange est mis en pot de 180 g et refroidit rapidement à 4°C. Si on le laisse en bac de 20 kg, le refroidissement est plus lent, et on a développement bactérien.

A noter :

- La gorge perd 10 % de son poids à l'échaudage, pensez à en tenir compte à la pesée !
- La chaleur de la gorge permet de faciliter la solubilisation des protéines, mais attention au respect des délais pour une bonne maîtrise sanitaire.