



Saucisse fraîche Porc et bœuf



Faire ses saucisses maison , c'est possible !

Pour ce faire l'idéal est quand même de posséder un hachoir avec un embout pour saucisse.

Au-delà de créer des saucisses , la base de cette recette peut simplement servir de haché .

Ingrédients : +/- 12 jambes de saucisses

700 gr de porc maigre (type sauté, rôti au jambon)

700 gr de bœuf

600 gr de lard gras

1 gros bouquet de persil

34 gr de sel

6 gr de poivre

+/- 3 mètres de boyaux 28/30 mm (ceci variera suivant le diamètre que vous remplissez vos saucisses.)

(vous pouvez trouver des boyaux chez votre boucher , sur Internet , et sur Amazon :Boyaux 28/30 mm ceux que j'emploi)

Préparation :

Peser tous les ingrédients .

Mettre tremper les boyaux dans de l'eau froide .

(les boyaux étant principalement conserver dans du sel sec ou en saumure , il est donc impératif de les rincer.

Ceci permet aussi de les assouplir en vue de faciliter le travail de remplissage)

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

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

Si vous posséder un embout à saucisse , démonter la grille du hachoir et placer l'embout .

Enfiler un morceau de boyau sur celui-ci .

Laisser un morceau dépasser et faire un nœud pour fermer le boyau.

Prévoir un plat de récupération sous votre hachoir pour récupérer la saucisse .

Lancer la production à vitesse moyenne , en faisant glisser la saucisse remplie délicatement .

Torsader votre boyau pour créer vos jambes de saucisses individuelles au fur et à mesure.

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

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 , elles peuvent êtres congelées sans soucis , mais 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.