CHAIR À SAUCISSES

La chair à saucisses est la base de nombreuses recettes de charcuterie.
Apprenez à la réaliser grâce à mes explications étape par étape et à ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
6 à 8 personnes

Préparation
30 minutes

Cuisson
Aucune

INGRÉDIENTS

- 800g d'épaule de porc dénervée
- 400g de gras de bardière et/ou d'épaule
- 19g sel
- 2g poivre noir moulu
- Optionnel : quantité suffisante d'eau ou de glace pilée

MATÉRIEL

- hachoir à viandes grille 8 et 10 (possibilité de tout tailler au couteau)
- 1 couteau
- 1 bac plat ou 1 cul de poule

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Préparer votre épaule dénervée au préalable ainsi que votre gras.
- Tailler de gros cubes suivant votre mode de hachage (hachoir, cutter, robot-coupe) et mettre quelques minutes au réfrigérateur (éventuellement au congélateur) afin que la viande et le gras soient bien froids.

Étape 2

- Passer le maigre au hachoir dans votre bac ou cul de poule et finir par le gras (règle d'or en charcuterie, toujours finir par quelques morceaux de gras !)
- Démonter votre hachoir afin de récupérer les morceaux éventuellement restés dedans et les tailler au couteau !

Étape 3

- Ajouter votre assaisonnement, votre eau ou glace pilée éventuelle et mélanger jusqu'à homogénéisation de votre mêlée.
- À ce moment il vous est possible d'ajouter tous les ingrédients que vous désirez pour personnaliser votre chair !



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Il vous est possible d'ajouter outre des épices, des légumes.
Penser à les précuire et refroidir avant l'assemblage auparavant afin d'éviter qu'une fermentation s'opère si vous devez la conserver fraîche ou qu'ils soient assez cuits lors de la cuisson finale de votre saucisse, ou crépinette !

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/chair-a-saucisses/