L'ANDOUILLE

Une andouille fumée maison, cela se prépare sur trois jours ! Suivez mes indications étape par étape dans cette recette et sur ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
20 personnes

Préparation
3h (3 jours au total)
Fumage : 24 à 48h

Cuisson
6h

INGRÉDIENTS

- boyaux gros de bœuf Ø 60/65
- 6 litres de bouillon (pelures d'oignons propres, bouquet garni, ail, clous de girofle..)

Pour la marinade :

- 25 g d'huile de colza
- 50 g de carottes en brunoise
- 50 g d'oignon ciselé
- 400 g de vin blanc sec
- 100 g de vinaigre blanc
- 2,5 g d'ail
- 0,5 g de sauge
- 0,5 g de sarriette

Pour les boyaux :

- 500 g de chaudins raidis
- 500 g de panses de porc raidies
- 30 g de sel
- 3 g de poivre noir mignonnette
- 1 g de muscade
- 60 g de marinade

Pour la viande :

- 600 g de tête de porc désossée
- 200 g de gorge de porc
- 16 g de sel

MATÉRIEL

- 1 poussoir (ou cornet à pouce)
- 1 hachoir à viande grille Ø 8 et 16
- 1 couteau
- de la ficelle grise de cuisine
- 2 culs de poule
- 1 faitout de 6 à 8 litres
- 1 passoire
- 1 casserole
- du film alimentaire
- 1 thermomètre de cuisson (ou sonde)
- four
- 1 chinois
- 1 spatule
- 1 écumoire

- 2,4 g de poivre
- 0,8 g de muscade

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- LA VEILLE : faire la marinade, monter à ébullition et laisser infuser et refroidir avec le couvercle .
- Blanchir les chaudins dans un premier temps, ébullition 2 à 3 minutes. Égoutter puis les rafraîchir à l'eau très froide. Faire de même pour la panse.
- Passer l'infusion au chinois. Couper les chaudins et la panse en gros morceaux (ôter les parties douteuses).
- Peser l'assaisonnement correspondant au poids de chaudins + panses. Soit : 30g de sel/kg, 3g de poivre noir mignonnette/kg, 1g de muscade/kg et 60g de marinade/kg.
- Bien mélanger l'ensemble et filmer au contact bien tassé, réserver au réfrigérateur 24 à 48h
- Dans un second temps, tailler la viande en gros cubes et la mettre l'assaisonnement correspondant, bien mélanger et filmer au contact, réserver au réfrigérateur 24h. Attention : le salage de la viande doit coïncider avec celui des boyaux, si vous laissez les boyaux au sel 48H, mettre la viande au sel après 24 h de salage des boyaux pour que la fabrication s'enchaîne !

Étape 2

- Après salage, préparer le hachoir à viande avec la grille Ø 16. Mettre les boyaux de bœuf à tremper dans l'eau froide.
- Hacher les chaudins et panses en récupérant bien la marinade. Monter la grille Ø 8 et hacher la viande. Mélanger les deux hachage afin que l'ensemble soit homogène.
- Mettre au poussoir et embosser en pensant à nouer votre boyau au départ, pousser ferme et nouer l'extrémité en pensant à faire une boucle pour suspendre les andouilles au fumoir.
- Finir au cornet au pouce (si besoin). Suspendre les andouilles et les laisser égoutter au moins 1h.

Étape 3

- Mettre à étuver au fumoir entre 25°C et 30°C maximum pendant 2h environ .
- Fumer 2 x 12h dans une ambiance pas trop élevée en température 25 à 27°C.
- Préparer le bouillon si vous n'avez rien comme base déjà prête.
- En sortie de fumage, piquer toutes les andouilles avec une aiguille fine ou un pique saucisses.
- Plonger les andouilles dans un bouillon à 85°C et maintenir la température constante pendant 6h. Veiller à ce quelles soient bien immergées, et si besoin mettre une petite grille dessus en guise de charge.

Étape 4

- En fin de cuisson, sortir les andouilles du bouillon et les mettre dans un récipient adapté et qui pourra aller au réfrigérateur pour les recouvrir de bouillon dans un second temps…
- Dégraisser le bouillon de cuisson et le monter à ébullition en prenant soin de bien l'écumer. Le passer au chinois et couvrir les andouilles de bouillon en mettant au besoin une petite charge afin qu'elles soient immergées comme pour la cuisson.
- Réserver à température ambiante 1h avant de les mettre au réfrigérateur pour un minimum de 48h.
- Après 48h de réfrigération, sortir du bouillon à la main et les passer sous un filet d'eau chaude, ensuite les sécher à l'aide d'un torchon.



L’ASTUCE DE STÉPHANE

Les andouilles sont assez sensibles aux pics de chaleur !
Veiller à les faire en dehors des périodes estivales ou bien à avoir un local adapté, frais, pour vous garantir un bon résultat et éviter qu’elles ne « tournent » !

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/landouille/