SAUCISSES DE FRANCFORT

Vous souhaitez préparer vos propres saucisses de Francfort ? Suivez mes conseils et mes indications dans cette recette et sur ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
15 personnes

Préparation
2h
Étuvage : 1h30
Fumage : 1 à 2h

Cuisson
15 minutes

INGRÉDIENTS

- 400g de maigre de porc dénervé (épaule)
- 200g de gorge de porc
- 200g de gras de porc (bardière)
- 200g de glace pilée
- 18g de sel
- 3g de sucre
- 2g de poivre blanc
- 1g de muscade
- 3g de fécule
- 10m de menu de mouton
- du gros sel

MATÉRIEL

- 1 hachoir à viande grille Ø 4,5
- 1 robot-coupe
- 1 couteau d'office
- 1 couteau à trancher
- 2 culs de poule ou équivalents
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 écumoire
- 1 poussoir/ cornet à chipolatas
- 1 aiguille fine
- 1 maryse
- 1 faitout 6/10 litres
- du film alimentaire
- 1 torchon
- 1 rouleau à pâtisserie
- de la ficelle ou crochet (pour le fumage)
- de la sciure
- fumoir ou enceinte de fumage

Farces and Furious - Tous droits réservés

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- S'assurer que le maigre soit bien dénervé et tailler l'ensemble des viandes et gras en cubes
- Mettre au sel les viandes avec sel, sucre, poivre, muscade. Bien mélanger et filmer au contact avant de mettre au réfrigérateur
- Prévoir pour de la glace pilée au congélateur
- Mettre les boyaux à dessaler dans de l'eau bien froide

Étape 2

- Hacher grille Ø 4 les viandes et gras en finissant par un morceau de gras et mettre au congélateur 10 minutes
- Mixer au robot-coupe en rabattant régulièrement la viande sur le centre à l'aide d'une maryse, puis ajouter la fécule. Veiller à ce que la température de la mêlée ne monte pas au dessus de 8°C
- Poursuivre en ajoutant la glace pilée en plusieurs fois (qui peut-être pilée au rouleau à pâtisserie dans un torchon épais)
- Rabattre la mêlée pendant le mixage et conserver un température basse ne dépassant pas les 14°C (12°C étant l'idéal maximum) jusqu'à obtention d'une pâte lisse sans grain
- Préparer votre poussoir et vos boyaux égouttés

Étape 3

- Mettre votre mêlée dans le cylindre en tassant bien, pousser serré en gardant une marge de sécurité pour torsader et en évitant les bulles d'air. Piquer si nécessaire à l'aiguille et nouer les extrémités
- Portionner serré (attention : trop serrer pourrait entraîner un éclatement en cuisson)
- Suspendre les saucisses sur une barre qui ira en fumage, en prenant soin si possible d'éviter que les saucisses soient trop « collées » les unes aux autres laisser égoutter 30 minutes à 1 heure au besoin à température ambiante

Étape 4

- Allumer l'enceinte de fumage et y mettre les saucisses tout en veillant à ce que la température ne monte pas trop haut (40°C étant l'idéal). Laisser pendant 1 heure voir plus puis fumer 1 à 2 heures et plus si besoin afin d'obtenir une tenue de la fumée nécessaire
- Faire chauffer dans le faitout l'eau avec un peu de gros sel. Monter à 85°C, plonger les saucisses fumées dès la sortie du fumage, dans l'eau et maintenir une température à 75°C pendant 15 minutes(le feu peut-être coupé). Veiller à ce que les saucisses soient bien immergées en mettant une petite charge dessus
- Mettre un saladier d'eau glacée afin de refroidir les saucisses en sortie de cuisson, égoutter et éponger les saucisses après refroidissement et réserver au réfrigérateur



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Des saucisses cocktail sont envisageables avec cette recette, auquel cas portionnez vos saucisses en nouant une ficelle (que vous enlèverez au couteau après cuisson) entre chaque saucisses pour plus de commodité et éviter les éclatements au portionnage.

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/saucisses-de-francfort/