SAUCISSES DE STRASBOURG

Des saucisses de Strasbourg maison ? C'est possible !
Suivez mes indications étape par étape dans cette recette et sur ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
15 personnes

Préparation
2h

Cuisson
15 minutes

INGRÉDIENTS

- 250g de maigre de bœuf dénervé
- 250g de maigre de porc dénervé (épaule)
- 300g de gras dur (bardière)
- 200g de glace pilée
- 18g de sel
- 3g de sucre
- 2g de poivre blanc moulu
- 1g de muscade
- 1g de piment doux
- 1 à 2g de cumin moulu (suivant votre goût)
- 3g de fécule (pour le cutterage)
- 1g d'ail moulu
- du menu de mouton (boyau)
- du gros sel (pour l'eau de cuisson)
- du colorant rouge alimentaire(facultatif)
- du vinaigre d'alcool

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

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

À faire la veille

- Faire vos glaçons ou votre glace pilée que vous concasserez dans un torchon ultra propre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, réserver au congélateur
- Faire tremper votre boyau dans l'eau fraîche
- Trier et dénerver vos viandes au besoin, peser votre assaisonnement
- Dans un cul de poule, assaisonner vos viandes taillées en cubes en mélangeant bien (adjoindre le gras pour une petite quantité, sinon garder le gras taillé en petits cubes au frais à part). Filmer au contact et réserver au réfrigérateur entre 12 et 24h.

Étape 2

- Préparer le hachoir avec la grille Ø 4,5 et égoutter le menu de mouton
- Hacher la viande en finissant par le gras et remettre 10 minutes au congélateur afin de faire redescendre la température de la masse. Mettre la viande hachée très froide au robot-coupe, mixer une première fois sans faire chauffer la farce et rabattre à l'aide de la maryse. Attention à ne pas monter au dessus de 8°C.
- Ajouter la fécule, continuer au robot-coupe, ajouter la glace pilée, rabattre la farce au besoin et continuer de mixer jusqu'à obtenir une pâte fine qui devra rester en dessous de 14°C.
- Débarrasser la farce à l'aide de la maryse dans la cuve du poussoir, tasser pour éviter le surplus d'air au démarrage de la pousse.

Étape 3

- Mettre environ 8 litres d'eau à chauffer avec un peu de gros sel, du vinaigre d'alcool (50g environ, rôle de fixateur du colorant) et le colorant rouge alimentaire.
- Embosser votre masse en veillant à ôter l'air au début avant de nouer le boyau, continuer de pousser serré en évitant les bulles d'air. Piquer à l'aide d'une aiguille fine les bulles d'air, portionner et tourner vos saucisses, et enfin nouer en serrant bien pour la dernière.
- Quand l'eau atteint les 85°C, plonger vos saucisses en veillant qu'elles soient bien immergées grâce à un couvercle de diamètre inférieur au récipient utilisé afin que cela puisse servir de « charge ».
- Couper le feu et compter 10 à 15 minutes en veillant que la température de l'eau de cuisson ne descende pas en dessous de 75°C.

Étape 4

- Préparer un grand cul de poule ou un récipient similaire avec de l'eau très froide, y ajouter éventuellement des glaçons.
- En fin de cuisson des saucisses, retirer délicatement sans les casser à l'aide d'une large écumoire et les plonger dans le saladier d'eau glaçée pendant 5 à 10 minutes afin de stopper la cuisson, puis égoutter, sécher légèrement et mettre 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-strasbourg/