

Caillettes

1/3 de gorge parée (enlever les parties sanguinolentes)

1/3 de poitrine

1/3 de viande cuite (nerfs, tête, raclures d'os, chutes de parage)

Pour la verdure on peut mettre des blettes, des épinards, salade... moi je n'ai pas de légumerie je mets donc des épinards en boîte 5kg pour environ 50 caillettes

Assaisonnement 17g de sel au kg, 2g de poivre au kg, 2g de 4 épices au kg, 2g de muscade au kg, 1 verre de vin blanc pour 5 kg, ½ verre de rhum pour 5kg, pulpe d'ail 5g au kg, ajouter un peu de persil

Hachage grille de 6, tout mélanger puis faire des boules, mettre la crépine dessus préalablement égorgée dans une saumure au sel fin la veille puis rincée, passer au four à 150°C pendant 2h30 environ, cuisson à cœur supérieure à 75°C

Pâté de campagne

1/3 de gorge parée (enlever les parties sanguinolentes)

1/3 de poitrine

1/3 de viande cuite (nerfs, tête, raclures d'os, chutes de parage)

Ajouter du foie en fonction des goûts je mets environ 4kg pour 10kg de produit fini

Assaisonnement 17g de sel au kg, 2g de poivre au kg, 2g de 4 épices au kg, 2g de muscade au kg, 1 verre de vin blanc pour 5 kg, ½ verre de rhum pour 5kg, pulpe d'ail 5g au kg, ajouter les champignons coupés finement si vous voulez faire par exemple avec des trompettes

Hachage grille de 6, tout mélanger puis mettre en moules, j'utilise ceux en aluminium pour minimiser la vaisselle à faire, les moules en terre cuite sont bien adaptés aussi, cuisson à cœur supérieure à 85°C environ 3h à 150°C

Saucissons secs

Maigre 1 : viande parée sans gras et dénervée privilégier les jambons plutôt que les épaules plus difficiles à trier. Gras dur de bardière 10% voir 15%. Epices episec SN sans nitrites, sans ferments lactiques, mélange prêt à l'emploi acheté chez Soussana Dat Schaub. Ajouter 26g de sel au kg, 5g de pulpe d'ail au kg, 50g de vin rouge au kg (je prends n'importe lequel car je recherche l'acidification pour une réaction naturelle dans le processus de séchage). Hachage grille de 10. Poussage

dans des boyaux naturels de porcs chaudins 56/60 attachés en bout 30 cm, prévoir de la ficelle pour attacher l'autre bout et les saucissons entre eux par 2, laisser une longueur suffisante pour qu'ils puissent sécher sans se toucher. Ne pas étuver, séchage recommandé 8 semaines minimum. Je travaille avec un prestataire salaisons Jambons de l'Hermitage. Chasser l'air en bout une fois ficelé avec un pique saucisson. Bien dessaler les boyaux la veille dans 2 bains d'eau froide et juste avant d'emboîter faire un bain d'eau tiède puis égoutter les boyaux dans une passoire.

Chipolatas

Équilibrer le maigre et le gras dur, enlever le gras trop mou, mélanger poitrine, épaule, jambon, ajouter 17g de sel au kg, 2g de poivre au kg et 1 litre de vin blanc pour 13kg de mûlée, hachage grille de 6. Boyau menu mouton 22/24. Pour faire aux herbes j'ajoute du persil, ciboulette estragon, pour thym citron, chèvre miel, épices, chorizo épices prêtes à l'emploi chez Soussana et LPF (Les Produits Français) distribué chez JLMD à Grenoble par exemple. Bien dessaler les boyaux la veille, laisser dans un bain d'eau pour pousser.

Fournisseur boyaux : BCD Boyaux Duclos à Bourg en Bresse, qui fait aussi le sel fin, le gros sel, le persil déshydraté, ciboulette, estragon...

Pour les saucisses type diots même préparation changer de boyau prendre du menu de porc 34/36

Laisser égoutter une nuit avant de sous vider. Si de l'air se loge dans le boyau lors du poussage piquer avec le pique saucisson, ne pas pousser trop serré car il faut laisser de la marge pour le tressage.

Pour la cuisson ne pas percer le boyau car cela les dessèche.

Saucisson à cuire

Maigre et gras, la mûlée peut être plus grasse que pour les chipolatas en mettant plus de poitrine par exemple, ajouter 17g de sel au kg, 2g de poivre au kg, 2g de 4 épices au kg, 2g de muscade au kg et 1 litre de vin blanc pour 13kg de mûlée, 1 verre de rhum et 1 verre de madère pour 13kg, hachage grille de 8. Embauser dans boyaux droit de bœuf 51/54 attachés en bout environ 30 cm, nouer avec de la ficelle en nœuds serrés, laisser égoutter une nuit avant de sous vider. Chasser l'air en bout une fois ficelé avec un pique saucisson. Pour la cuisson ne pas percer le boyau mettre à eau frémissante pendant 40 minutes.

Saucisse de couenne, andouille

2/3 de couenne cuite et 1/3 de mélange maigre et gras, hachage grille de 8. Ajouter 17g de sel au kg, 2g de poivre au kg, 2g de 4 épices au kg et 2 g de muscade au kg, 1 verre de vin blanc et 1 verre de rhum pour 10 kg, embauser dans des droits de bœuf 51/54, ne pas percer le boyau à la cuisson 20 minutes à eau frémissante.