

Fabrication de saucisses

Pour 1 kg de chair à saucisse il faut

1 kg d'épaule de porc

2 gousses d'ail

10 à 12g de sel

3 g de poivre

2 g de piment d'Espelette, des herbes de Provence, et du persil

Et des boyaux de porc

Passez l'épaule de porc au hachoir avec la grille n° 8 Incorporez à la chair à saucisse les épices, du sel et du poivre. Faites-en frire 1 cuillerée à café pour goûter, puis rectifiez l'assaisonnement en conséquence, et Laissez la préparation 30 mn au réfrigérateur pour l'affermir.

Pour les boyaux de porc demandez à votre charcutier, ou votre super marché

Rincez-les à l'eau courante pour enlever l'excédent de sel, puis faites-les tremper dans l'eau froide 30 minutes. Ensuite, rincez l'intérieur des boyaux en les maintenant un par un quelques secondes sous le robinet à moitié ouvert.

Mettez les boyaux dans un bol d'eau, ajoutez un peu de vinaigre et laissez-les tremper jusqu'à utilisation.

