



Saucisse du chasseur au cutter

Une spécialité artisanale de la maison !

Composition

- Viande maigre de porc (V2)
- Gorge de porc (V6)
- Lard dorsal (V8)
- Parures fumées¹
- Eau glacée

2 kg
2 kg
2 kg
1,5 kg
2 kg

Masse totale

9,5 kg

Épices et produits auxiliaires par kg

- Evlier Cervelas Complet
- Evlier Cervela à l'ail
- Evlier Poudre d'Ail
- Evlier Couleur Caramel
- Sel nitrité

380 g (40 g/kg)
57 g (6 g/kg)
19 g (2 g/kg)
152 g (16 g/kg)²

Préparation

Mettre dans le cutter la viande maigre de porc à moitié congelée³, les parures fumées (dessalées et passées à la plaque fine), le sel nitrité, **Evlier Cervelas Complet**, **Evlier Cervela à l'ail** et **Evlier Poudre d'Ail**. Cutter quelques tours afin d'affiner le mélange.

Ajouter progressivement **1/3 de l'eau glacée** jusqu'à absorption complète. Ajouter ensuite la gorge et le lard dorsal à moitié congelés et cutter à grande vitesse jusqu'à obtention d'un grain fin, sans dépasser **12 °C**. Ajouter ensuite le reste de l'eau glacée et cutter à basse vitesse jusqu'à atteindre une température finale de **12 °C**.

Embosser dans un boyau naturel de bœuf **37/40 (boyau courbe)**. Cuire pendant **40 minutes à 75 °C**. Colorer les saucisses dans **20 litres d'eau froide avec 20 g d'Evlier Couleur Caramel**, jusqu'à obtention de la teinte fumée claire souhaitée. Laisser refroidir en chambre froide.

¹ Couper le lard de poitrine fumé, le bacon, le jambon fumé, etc. (*pas de restes de charcuterie cuite*) en tranches de **1 cm** et laisser dessaler pendant une nuit dans suffisamment d'eau (**3 l d'eau par kg**). Le lendemain, rincer et passer à la plaque fine.

² Dosage réduit grâce à l'ajout de parures fumées.

³ En cas d'utilisation de viande fraîche : passer d'abord à la plaque fine, puis cutter avec de la glace.