



Saucisse du chasseur au hachoir

Une spécialité artisanale de la maison !

Composition

- Viande de porc (V2)
- Gorge de porc (V6)
- Parures fumées¹
- Eau glacée

3 kg
3 kg
1 kg
2 kg

Masse totale

9 kg

Épices et produits auxiliaires par kg

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

400 g (50 g/kg)
48 g (6 g/kg)
16 g (2 g/kg)
128 g (16 g/kg)²

Préparation

Passer la viande de porc à moitié congelée, la gorge de porc et les parures fumées à la plaque grosse.

Mélanger le NPZ, **Evlier Cervela Complet**, **Evlier Cervela à l'ail** et **Evlier Poudre d'Ail** avec l'eau glacée. Ajouter la viande passée à la plaque grosse et mélanger jusqu'à absorption complète du liquide.

Passer le tout à la plaque de **3 mm**, puis mélanger à nouveau. Passer enfin une dernière fois le mélange à la plaque de **3 mm**.

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.