Chipolata

écrit par Pariseyn | 31 octobre 2019

On ne présente plus la chipolata, une des saucisses les répandues en France et en Italie. Elle peut se consommer de toutes les façons : poêlée ou grillée, au déjeuner ou au dîner, assiette ou en sandwich.

Ingrédients, pour une quinzaine de saucisses :

4 m de boyau naturel de mouton ou de porc, calibre 24/26 mm

1100 g de porc maigre (épaule, échine)

400 g de lard (sans couenne ni cartilage)

16 g de gros sel (cuillère à soupe)

0,85 g de sauge séchée (1,5 cuillère à café)

0,65 g de poivre fraîchement moulu (1 cuillère à café)

3,30 g de sucre brun (3/4 de cuillère à café)

0,53 g de thym séché (1/2 cuillère à café)

0,21 g de marjolaine ou d'origan séché (1/4 de cuillère à café)

0,19 g de clou de girofle en poudre (1/16 de cuillère à café)

1/2 cuillère à café de flocon de piment (facultatif)

Préparer le boyau comme indiqué dans l'article « Fabrication des saucisses ».

Découper la viande et le lard en dés de 2,5 cm.

Réserver 30 minutes au congélateur.

Mettre 30 minutes au réfrigérateur les pièces du hachoir (corps, vis, plateau, grille et entonnoir).

Pendant ce temps, peser chaque épice puis tout mélanger dans un petit bol.

Passer le lard et la viande au hachoir grille 4 mm en récoltant la viande dans le bol du robot.

Équiper le robot du batteur souple.

Ajouter le sel, le poivre et les épices à la viande hachée.

Mélanger le tout à l'aide du batteur souple : il suffit à peine d'une minute pour obtenir une farce homogène.

Prélever une petite galette que l'on fera cuire de chaque coté à la poêle.

Goûter la galette et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Remettre le hachis 30 minutes au congélateur.

Fixer l'entonnoir de 16 mm sur le poussoir à saucisses.

Déposer un plat large sous l'entonnoir pour réceptionner la saucisse.

Remplir le boyau avec le mélange. Il faut guider le boyau avec les doigts à la sortie de l'embosseur et le soutenir au fur et à mesure qu'il se remplit puis le déposer dans le plat.

Former des saucisses à la longueur souhaitée en tournant chaque saucisse sur elle-même 2 ou 3 fois et en alternant le sens de rotation à chaque fois.

Séparer les saucisses à l'aide d'un couteau tranchant.

Filmer le plat et réserver au réfrigérateur quelques heures, idéalement pour la nuit : cela permet aux arômes de se développer.

Les chipolatas se conservent 2 à 3 jours au réfrigérateur et 2 mois au congélateur.

Cuire à la poêle à feu moyen (position 6 sur 9 de ma plaque à induction) ou au gril 5 à 6 minutes de chaque côté. La température interne doit être de 65°C ou au-dessus.

Notes :

a. En cas de quantité de viande inférieure, peser le sel et les épices tels qu'indiqués ci-dessus, et les utiliser proportionnellement au poids des viandes. Par exemple, pour 1200 g de viande, peser les épices comme ci-dessus (environ 21 g) et n'en prendre que 1200/1500 = 0,8 soit 80% (soit ≈ 16,8 g) après les avoir bien mélangées. Cela évite de refaire le ratio pour chaque épice avec des chiffres très petits à manipuler.
b. L'architecture de mon poussoir à saucisses fait que l'on ne peut pas introduire toute la farce dans le boyau : il en reste environ 330 g dans le coude inférieur et dans l'entonnoir. Qu'à cela ne tienne, on confectionne 2 ou 3 petits steaks que l'on congèle pour une utilisation future en sandwich. On peut aussi en faire un ou des boudins que l'on fera cuire à la poêle.
c. J'ai utilisé ici un boyau de mouton de calibre 24/26 mm. On peut tout à fait utiliser le calibre juste inférieur, à savoir le 22/24.
d. Il est important de former les saucisses **avant** la mise au réfrigérateur pour maturation. Si on le fait le lendemain matin, le boyau à basse température est beaucoup plus fragile et se brise facilement quand on tourne les saucisses. Par contre, pas de difficulté pour les séparer à la sortie du réfrigérateur.