

Fabrication des saucisses

écrit par Pariseyn | 30 octobre 2019



Sur un site dédié aux sandwiches, il eut été dommage de ne pas s'intéresser aux saucisses faites maison. Il ne s'agit pas ici de faire mieux qu'un véritable artisan charcutier, tout comme faire son pain n'a pas pour but de remplacer un bon artisan boulanger. Non, l'idée est plutôt de pouvoir choisir ses mélanges de viandes et d'épices pour aboutir à des produits meilleurs et plus sains que les produits industriels.

Le matériel

La fabrication des saucisses nécessite un peu de matériel, pas très onéreux, mais qu'il vaut mieux avoir pour se faciliter la tâche. Sinon, ça peut très vite se transformer en galère.

Pour hacher la viande :

- Hachoir manuel
- Hachoir électrique
- Robot sur socle sur lequel on adaptera l'accessoire hachoir.
- Robot ménager avec lame acier en S

Quels qu'ils soient, les hachoirs sont livrés avec un jeu de grilles (2 ou 3 en général) et un jeu d'entonnoirs à saucisses (en général 2).

La grille à gros trous (8 à 10 mm, la mienne fait 8 mm) est utilisée pour les saucisses paysannes et les saucissons. La grille à trous moyens (3 à 5 mm, la mienne fait 4 mm) convient pour la plupart des saucisses (chipolata, merguez...). La grille à plus petits trous (inférieurs à 3 mm, la mienne fait juste 3 mm) pour les saucisses à tartiner ou les saucisses à hot dog.

Que choisir ?

Personnellement, j'utilise l'accessoire de mon robot Kenwood. C'est un modeste investissement qui évite d'avoir un hachoir dédié. Il convient très bien pour les quantités utilisées par un amateur. Pour ceux qui réalisent des saucisses plus fréquemment ou en plus grosse quantité, un hachoir électrique dédié s'impose. Le robot avec lame en S conviendra pour des farces très fines comme les knacks d'Alsace ou les saucisses de Francfort.

Pour embosser la farce

- Entonnoir à saucisse : c'est un tube de 10 à 13 cm de long que l'on fixe sur le hachoir ou le poussoir et qui sert à introduire la farce dans le boyau. On l'appelle aussi embossoir. Oublier l'entonnoir de cuisine qui n'a pas assez de longueur pour enfiler le boyau.
- Poussoir à saucisse manuel, électrique ou hydraulique : il existe toutes sortes de modèles, verticaux ou horizontaux, à tous les prix. En fonction de la quantité de saucisses à réaliser, on choisira le modèle le plus adapté.

Que choisir ?

Utiliser l'entonnoir avec le hachoir du robot n'est pas une bonne idée : le hachoir a du mal à pousser la farce et a tendance à en faire une bouillie informe. De plus, il faut beaucoup pousser la farce manuellement, ce qui est très pénible à la longue. Après quelques essais, j'ai opté pour un poussoir à saucisse manuel de 3 litres qui est bien simple à utiliser et conserve la farce intacte.

Autres ustensiles

Les autres ustensiles sont classiques : balance de cuisine, couteaux, ficelle de cuisine, thermomètre de cuisson. Une balance de précision sera indispensable pour peser les épices. En effet, les recettes de charcuteries sont en général extrapolées de celles de charcutiers professionnels qui

utilisent des quantités de viandes et d'épices bien plus importantes que nous autres amateurs.

La réalisation

Préparation du boyau

Il s'agit ici du boyau naturel conservé dans une solution de saumure saturée en sel (350 g/l). Je n'ai pas essayé le boyau conservé à sec ni le boyau en collagène pas plus que les boyaux artificiels.

Il est préférable de s'y prendre 24 heures à l'avance. Le fabricant de boyau qui me l'a fourni recommande de le laisser tremper au moins 12 heures pour être sûr qu'il soit bien souple.

Couper la longueur de boyau souhaitée : on donne 1,2 m pour 1,2 kg de viande, mais je préfère prendre le double car il y a inévitablement de la casse.

Rincer le boyau à l'**eau courante à 25°C** pour éliminer toute trace de sel.

Le laisser tremper 30 minutes dans un récipient d'eau à 25°C.

Rincer à nouveau le boyau à l'eau courante à 25°C en tenant une extrémité sous le robinet pour rincer l'intérieur et repérer les parties percées. On peut l'enfiler sur un entonnoir pour faciliter l'opération comme montré sur la photo.

Le faire tremper à nouveau dans de l'eau à 25°C. Laisser le boyau dans l'eau jusqu'à son utilisation le lendemain. Il n'est pas nécessaire, comme on le voit parfois, d'ajouter un peu de vinaigre dans cette eau de trempage final.



Embosser la farce

Il s'agit ici du poussoir à saucisses Equipement Pro, livré avec des entonnoirs en inox de 16, 19, 25 et 38 mm.

Choisir le diamètre de l'entonnoir adapté aux produits que l'on souhaite préparer.

Enfiler le boyau sur l'entonnoir : il faut mouiller ce dernier pour faciliter le glissement du boyau. Ne pas nouer l'embout pour le moment.

Charger la farce dans le réservoir du poussoir à saucisses en tassant bien pour éliminer toute trace d'air.

Manœuvrer doucement la manivelle du poussoir jusqu'à ce que la farce apparaisse à l'extrémité de l'embout.

Faire un nœud pour fermer l'extrémité du boyau.

Manœuvrer la manivelle du poussoir pour faire glisser progressivement la farce dans le boyau.

Il faut guider le boyau en sortie de l'embout et aller lentement pour que le remplissage soit homogène.

Piquer les bulles d'air persistantes avec une aiguille tout le long de la saucisse.

Tourner 2 ou 3 fois le boyau sur lui même pour former les saucisses en commençant par l'extrémité fermée et en choisissant la même dimension pour chaque saucisse. Continuer à former les saucisses jusqu'à la fin du boyau.

Séparer les saucisses avec un couteau bien aiguisé.

Déposer les saucisses sur une seule couche dans un plat. Les couvrir d'un film alimentaire et les laisser reposer quelques heures, idéalement toute une nuit, au réfrigérateur. Cela pour que les saveurs se développent et que la chaire soit bien parfumée.

S'il n'est pas prévu de consommer les saucisses dans les 2 jours, on peut les congeler dans des sacs en plastique pour une durée maximum de 2 mois.



Attention à l'hygiène

Il faut respecter les règles d'hygiène :

- Nettoyer les plans de travail et planches à découper avec une solution d'eau de Javel (1 cuillère à soupe dans 5 litres d'eau), rincer et laisser sécher à l'air.
- Ébouillanter et laisser sécher à l'air libre tout ce qui touche à la viande : pièces du hachoir, récipients, couteaux...
- Une fois nettoyés, mettre au froid les éléments en contact avec la viande.
- Garder la viande au réfrigérateur et l'y remettre après manipulation. Les bactéries sont inactives sous 4°C et tuées au-dessus de 65°C. C'est pourquoi il faut garder la viande au froid et la cuire à plus de 65°C.
- Utiliser des torchons propres : contrairement à ce que l'on pourrait penser, le torchon de cuisine est un véritable nid à bactéries.

Source : « Saucisses maison, la petite charcuterie home made » de Susan Mahnke Peery & Charles G. Reavis, chez Marabout.