

Røde pølse

écrit par Pariseyn | 25 janvier 2022



« Saucisse rouge » en danois, c'est la principale composante du hot dog danois du même nom. C'est la cousine de la saucisse à hot dog américaine. Elle n'est pas très difficile à fabriquer mais il y a pas mal d'opérations à réaliser.

Ingrédients, pour 8 saucisses :

500 g de viande de bœuf (pièce à fondue)

450 g d'échine de porc

350 g de gras de bardière

Épices, **pour 1 kg de viande** :

18 g de sel*

2,5 g de sel nitrité (cure salt #1 ou pink salt) dosé à 6,25 %*

2,0 g de poivre noir moulu

1,0 g de coriandre en poudre

0,5 g de muscade en poudre

0,5 g de gingembre en poudre

60 g d'eau glacée

Boyau naturel de mouton calibre 26/28 mm.

Préparer le boyau en rinçant à l'eau froide. Ouvrir une extrémité, et faire circuler de l'eau courante à l'intérieur pour bien rincer. Laisse dans l'eau jusqu'à utilisation.

Mettre tous les éléments en contact avec la préparation au réfrigérateur pendant au moins 1 heure, ainsi que la viande.

Couper les viandes en cubes.

Hacher les viandes avec une grille moyenne (6 mm).

Avec le robot équipé de la feuille, mélanger les viandes en y ajoutant les sels, les épices et l'eau glacée.

Remettre la viande au réfrigérateur pour 30 minutes.



Émulsionner la viande au robot mixer équipé de la lame acier en « S ». On doit obtenir une préparation crémeuse qui colle au doigts, un peu comme une mousse.

Pour ce qui me concerne, j'ai utilisé un extracteur de jus « Champion Classic 2000 Juicer ». Cet appareil qui tourne à 1500 tr/mn crée une excellente émulsion sans surchauffer la viande, ce qui est fondamental.

Embosser la viande dans le boyau naturel.

Former des saucisses d'environ 20 cm de long en les roulant sur elles-mêmes.

Séparer les saucisses les unes des autres en les laissant deux

par deux.

Pendre les saucisses pendant 1 heure à température ambiante. Pour ma part, je les ai séchées dans le fumoir à 40°C, sans fumée.

Fumer les saucisses à 60°C pendant 1 heure.

Cuire les saucisses dans l'eau frémissante (80°C) pendant 25/30 minutes. Pour ma part, je les ai mises sous vide, puis cuites à 80°C à l'aide d'un thermoplongeur qui contrôle parfaitement la température.

Préparer un grand récipient d'eau glacée et y ajouter du colorant rouge.

Plonger les saucisses cuites dans l'eau glacée et les laisser refroidir 30 minutes. Si l'on a cuit sous vide, il faut évidemment sortir les saucisses de leur emballage avant de les placer dans l'eau colorée.

Laisser sécher les saucisses 1 heure sur une grille puis entreposer au réfrigérateur.

Rendement :

Avec 1300 g de viande au départ, on a réalisé 8 saucisses pour environ 800 g (773 g pour être précis).

Le poussoir à saucisse « garde » toujours 300 g que l'on ne peut pas mettre sous boyau : c'est ce qu'il reste dans l'emboiseur et les parties inaccessibles : on en fait 2 steaks que l'on congèle pour une utilisation ultérieure.

Le reste (1300 g – 300 g – 800 g), soit environ 200 g sont

perdus dans ce qui reste dans les différents phases du traitement : hachage, mélange, émulsion.

En général, on consomme les 4 premières saucisses de suite ou le lendemain de leur fabrication et on en congèle 4 autres.

*** Voir l'article sur le [dosage du sel nitrité](#) selon son origine (Europe ou USA)**