

# Saucisse de veau, citron, sauge

## Recette pour 12 Saucisses

### Description

Une saveur plus douce en bouche avec le veau, avec la fraîcheur du citron et une note velours apportée par la sauge.

### L'astuce du chef

Nous désignons les boyaux (d'agneau, de mouton, de porc ou autres) dans le milieu de la Boucherie et Charcuterie par "Le Menu" de porc, d'agneau, de mouton et autres.

Le boucher détaille les viandes crues et les range sur son présentoir de vente, le Charcutier entre dans la préparation culinaire de ces morceaux de viande (saucisse, pâté, pâté-crouste, vol au vent)

### Ingrédients

#### Saucisses de veau

- 500 Gr Épaule de porc désossée
- 500 Gr Noix de veau
- 16 Gr Sel
- 100 Gr Gras de Bardière
- 4 Gr Poivre blanc
- 20 Gr Citron confit
- 10 Gr Saugé

### Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

#### Mise en place

La veille, taillez les viandes en cubes de 3 cm et mettre à mariner avec les assaisonnements une nuit au réfrigérateur.

Taillez de gras de bardière et les citrons confits en petits cubes (brunoise).

Ciselez finement la sauge.

#### Saucisses de veau

### Préparation

Passez vos morceaux de viandes marinés au hachoir (grille #8). Mélangez ensuite délicatement la farce sans la chauffer.

### Montage

Remplir votre machine à saucisse de sa farce, placez le boyau (Menu) de mouton sur votre douille. Embossez la chair (farce) dans le boyau (Menu). Tous les 15 cm, tournez la saucisse (c'est la dimension souhaitée). Réservez les Saucisses dans le réfrigérateur, le moment venu, les saisir dans une poêle ou sur le BBQ.

### Montage dans l'assiette

Déposez votre saucisse sur une assiette, accompagné d'une garniture de légumes ou pommes de terre. Sinon en été d'une salade.

**Bon appétit!**