

Saucisse de volaille, estragon, poivre de Sichuan |

Recette pour 12 Saucisses

Description

Nous sommes sur une base de viande blanche, la fraîcheur se fera sentir par l'estragon et un petit côté relevé par le poivre.

L'été, accompagné d'une salade, tout le monde sera ravi.

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

Saucisse de volaille

- 400 Gr Épaule de porc désossée
- 350 Gr Poitrine de poulet
- 250 Gr Gras de Bardière
- 16 Gr Sel
- 1 Branche(s) Estragon
- 3 Gr Poivre de sichuan

- Beurre

Réduction d'échalotes façon Béarnaise

- 150 Gr Échalote ciselée
- 75 Ml Vinaigre blanc

- Beurre

Montage

- 2 Mètre(s) Boyau de mouton 24/26

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **480 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.

Épluchez et ciselez finement les échalotes.

Effeuillez les branches d'estragon, le ciselez grossièrement.

Réduction d'échalote façon Béarnaise

Dans une petite casserole, faite fondre une noisette de beurre, baissez légèrement le feu, ajoutez-y l'échalote, faites bien revenir, ajoutez le vinaigre blanc, laissez réduire sur un feu doux. Une fois le liquide pratiquement réduit en totalité, vous allez obtenir des échalotes avec une consistance épaisse.

Préparation et montage

Préparation

Passez vos morceaux de viandes marinés au hachoir (grille #6). 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 sur assiette

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

Bon appétit!