

Saucisse italienne épicée et poêlée de champignons en persillade

Recette pour 30 Saucisses

Description

Une saucisse traditionnelle italienne au goût à la fois fort et raffiné, servie avec une délicieuse persillade de champignons.

L'astuce du chef

La nuit de repos permet au goût des épices de bien infuser, d'attendrir la chair et de détendre le boyau. Si vous cuisez vos saucisses le jour de la confection, il vous faudra les piquer avec un pique saucisse ou une aiguille au moment de la cuisson pour éviter que la saucisse n'explose.

Ingrédients

Pour la saucisse

- 6 Mètre(s) Boyau de porc
- 2400 Gr Porc haché
- 2 Cuil. à thé Sel
- 1 Cuil. à thé Poivre noir du moulin
- 40 Gr Chapelure
- 2 Cuil. à soupe Ail haché
- 2 Cuil. à soupe Paprika
- 1 Cuil. à thé Poivre de cayenne
- 1 Cuil. à thé Flocons de chili
- 1 Cuil. à soupe Thym
- 1 Cuil. à soupe Graines de fenouil moulues
- 1 Cuil. à soupe Coriandre moulue
- 50 Ml Vin rouge

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Poêlée de champignons en persillade

- 100 Gr Champignons de paris
- 50 Gr Pleurotes
- 6 Branche(s) Persil
- 2 Unité(s) Ail

- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**
- Temps de repos **360 mins**

Mise en place

Si les boyaux que vous vous procurez chez votre boucher sont salés, il est important de les laisser tremper environ 1 heure dans de l'eau à température pièce pour dissoudre le sel et réhydrater le boyau. Effeuillez et hachez le thym. Brossez les champignons et coupez-les en lamelles, hachez le persil et l'ail.

Préparation du boyau

Coupez des longueurs d'environ 2 mètres et rincez-les bien à l'eau courante, puis retournez-les comme un bas tout en faisant circuler l'eau à l'intérieur, en évitant de trop étirer le boyau pour qu'il ne rétrécisse pas à la cuisson. Déposez le boyau sur une planche à couper puis à l'aide d'un couteau d'office, grattez délicatement les surplus de peau et de gras présents dessus. Rincez une autre fois puis conservez au frais dans de l'eau.

Préparation de la viande

Dans un grand bol, mélangez le vin et toutes les épices de manière à obtenir un mélange épais et homogène, puis ajoutez la viande, l'ail, le thym et la chapelure et mélangez bien. Formez une petite galette de viande et cuisez-la à la poêle pour pouvoir y goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Quand le goût vous convient, réservez au frais au moins 4 heures.

Remplissage des saucisses

Remplissez le réservoir de votre poussoir, puis assemblez l'entonnoir de la taille la mieux adaptée au diamètre de votre boyau. Bien huiler l'entonnoir puis y enfilez le boyau en vous assurant qu'il soit bien mouillé et en prenant soin d'éviter les bulles d'air. Débuter le remplissage du boyau en vous assurant de garder un rythme constant et coordonné entre la main qui tourne la manivelle et la main qui dégage le boyau de l'entonnoir. Il est important de ne pas trop serrer la viande. Une fois que la totalité de la section du boyau est pleine, saisissez une extrémité, pincez la saucisse 15 centimètres plus loin, puis faites tourner cette section vers vous de manière à serrer la première saucisse, pincez 15 centimètres plus loin puis tournez dans le sens inverse, continuez la même opération jusqu'à ce que vous ayez fait toute la longueur. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur. Dans une grande poêle mettez un filet d'huile et faites saisir les saucisses quelques minutes de chaque côté. Transférez sur une plaque et finissez la cuisson au four 12 à 15 minutes. Servir chaud sur un nid de persillade de champignons.

Poêlée de champignons en persillade

Faites chauffer une grande poêle puis mettez un filet d'huile et une noix de beurre, et mettez-y les champignons. Laissez colorer puis ajoutez l'ail, le persil, le sel et le poivre. Mélangez bien et retirez du feu.

Bon appétit!