

Saucisses Chipolata |

Recette pour 12 Chipolata

Description

Une saucisse traditionnelle qui saura émerveiller vos convives autour d'une table ou d'un BBQ.

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-croute, vol au vent)

Ingrédients

Chipolata

- 800 Gr Épaule de porc désossée
- 200 Gr Poitrine de porc
- 16 Gr Sel
- 2 Gr Poivre blanc
- 0.50 Gr 4 épices en poudre
- 1 Gr Thym
- 5 Gr Ail confit

Montage

- 2 Mètre(s) Boyau de mouton 24/26

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **8 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.

Préparation et montage

Préparation

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

Mélangez ensuite délicatement la farce sans la chauffer.

Montage

Remplissez 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 Chipolatas 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.

Bon appétit!