

Saucisses maison au porc et fromage cheddar, sauce champignons et vin blanc

Recette pour 4

Description

Des saucisses maison qui vous sera facile par la suite de les marier à différents parfums.

L'astuce du chef

Demandez a votre boucher de vous donner un boyau congelé plutôt qu'au sel , cela évitera qu'il reste trop salé si vous le faites pas suffisamment degorger.

Hésitez pas a congeler votre gras de porc ca sera plus facile au moment du mélange .

Vous pouvez songer à ajouter toutes sortes de garnitures dans votre farce à saucisse. Attention la quantité n'a jamais été source de qualité.

Ingrédients

Chair à saucisses

- 1.60 Kg Maigre de porc
- 400 Gr Gras de porc
- 22.50 Ml Sel
- 7.50 Ml Poivre mignonnette
- 1 Unité(s) Boyau de porc
- 2 Gousse(s) Ail
- 0.50 Unité(s) Oignon
- 1.50 Branche(s) Thym
- 100 Gr Cheddar fort

- Huile végétale

Sauce

- 1 Lb Champignons de paris
- 1 Unité(s) Oignon
- 125 Ml Vin blanc
- 200 Ml Fond de veau
- 1 Gousse(s) Ail

- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **10 mins**

Mise en place

Ciselez les oignons, hachez l'ail finement, et équeutez le thym, placez le tout dans une casserole, mouillez à hauteur d'huile d'olive et laissez confire à feu doux durant trente minutes environ. les égoutter ensuite et les refroidir (frigo ou pas).

Mettez le boyau a dégorger c'est a dire le faire tremper dans l'eau pour retirer les impuretés

Sauce

Émincez les champignons et les oignons

Écrasez l'ail

Dans une poêle chaude faites colorer vos saucisses ,les mettre sur une plaque et au four pendant 8 min , les laisser reposer 3 min sur une grille . Dans la poêle ajoutez les oignons et les champignons ainsi que l'ail. Faites suer vos garnitures, il ne faut plus qu'il reste d'eau. Ajoutez votre vin blanc le réduire a sec et mouiller avec votre fond. Vérifiez l'assaisonnement, laissez cuire 4 min. Retirez l'ail et couvrez vos saucisses avec cette sauce.

Saucisses

Dans un grand bol mettre la viande de porc le gras et la maigre , ajoutez le sel et poivre .

Ajoutez les condiments confits, assurez-vous qu'ils ne soient pas trop chaud , cela pourrait faire fondre le gras de porc haché.

Mélangez a l'aide de vos mains la farce .

Taillez le fromage cheddar en cubes, ajoutez le fromage , mélanger à nouveau.

Mettez en place votre machine a saucisse , choisir l'embout que vous souhaitez cela depend de la taille de vos saucisses.

Placez le boyau sur l'embout à l'aide d'huile si nécessaire , laissez environ 3 cm de mou au bout. Ils vous reste à ajouter la farce sans fromage dans la machine. Tournez délicatement la manivelle , il ne faut pas que le boyau craque pendant que la farce sort . Tournez au fût et a mesure votre saucisse en spirale .

Faites la même chose avec l'autre farce , attention vérifiez bien qu'il vous reste suffisamment de boyau .

Maintenant il est temps de choisir votre taille de saucisse, à l'aide de vos doigts faconnez-les en les tordants sur elle même en changeant de sens a chaque saucisse. La tourner trois fois sur elle même devrait suffire a lui faire garder sa forme . si jamais il y a trops d'air, à l'aide d'une pointe de couteau faire un petit trou pour libérer l'air.

Les laisser sécher idéalement une nuit sur une grille au frigo.

Cuisson et finition

Une fois vos saucisses suffisamment séchées au frigo, vous pouvez les saisir dans une poêle avec une huile végétale. Assurez-vous d'une belle coloration de chaque côté, assaisonnez au besoin.

Finalisez la cuisson au four durant environ 5 à 10 minutes.

per votre saucisse de la sauce aux champignons.

Bon appétit!