

# Saucisses maison au porc, 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

#### Sauce

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

### 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 équetez 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 .

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 .

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.

Pour votre saucisse de la sauce aux champignons.

**Bon appétit!**