

Saucisse de Toulouse

Voici comment fabriquer les saucisses dites "de Toulouse"

En principe 70% de maigre et 30% de gras

- 3 kg. de porc maigre (épaule , échine , sauté ...)
- 1 kg. de poitrine fraîche bien entre - lardée .
- 1 kg. de gorge de porc qui contient le gras nécessaire .
- 70 gr.(17 gr.au kilo)de sel fin .
 - 15 gr. de sel rougisseur (demander à son boucher ou l'acheter chez un fournisseur pour professionnels) A défaut le remplacer par du sel ordinaire , mais on n'aura pas la belle couleur de la charcuterie pro. (on l'appelle "sel nitrité" , c'est une variante su salpêtre de nos aïeux)
- 10 gr.de poivre gris moulu. (5gr au kilog)
- Autres épices : facultatif .4 épices , herbes aromatiques ...selon vos goûts ; personnellement je n'en mets pas .
- Un bon verre de vin blanc ou rouge selon la couleur souhaitée .
- Facultatif : un petit verre de cognac .

Passer les viandes au hachoir (pas de cutter!) à la grille n° 8 , ajouter dans le malaxeur les ingrédients d'assaisonnement et bien les malaxer jusqu'à liaison complète .

Embosser dans du "menu de porc" calibre 28/30 (boyau que j'achète aux abattoirs) qu'on aura bien rincé et dessalé ; faire couler de l'eau aussi à l'intérieur .

Faire des "brasses" de 1m20/1m50 .

Enrouler et laisser une nuit au frigo à 5 ou 6° .

Le lendemain utiliser ou congeler .

Voilà; il y a un petit coup de main à prendre , mais la satisfaction est au bout !!!