

ATELIER SAUCISSES ET P'TITES BOULETTES animé par Marc

« Au moins aujourd'hui on sait ce qu'on mange ! »

Acheter une quantité équivalente de viande grasse (lard) et maigre (épaule de porc (pour l'atelier, le rôti de jambon étant moins cher, ce jour-là, que l'épaule).

Enlever la couenne et le cartilage du lard, puis tailler en petites morceaux pour faciliter le travail du robot broyeur. (les professionnels peuvent enfourner le lard sans le découper).



Mettre la viande dans le broyeur (une part de viande grasse, une part de viande maigre,

Prévoir deux passages : 1 premier avec de larges trous pour éviter à la machine de peiner, un second avec des trous plus petits.

On peut terminer par une tranche de pain pour nettoyer le broyeur de la viande qui s'y trouve.





Epices pour 1 kg :

16 gr de sel

2 gr de poivre

1 gr de noix de muscade

Il n'est pas aisé de mesurer d'aussi petite quantité d'épices.

On peut, soit acheter du sel d'épices dans les boucheries

Soit demander à Marc d'acheter un mélange « horeca » chez des fournisseurs pour restaurant et de refaire des portions de 100 gr.

Mélanger le mélange dans le bol mixer pour écraser les molécules de viande, le collagène se libère et le haché prend une texture plus crémeuse (comme si on contenait des œufs alors que ce n'est pas le cas).



Terminer en tapant la boule de haché au fond du bol mixer à plusieurs reprises pour éliminer les bulles d'air.



Lorsque le mélange est prêt :

Petites boulettes (bien aplatir les boulettes pour les rendre plus homogène)

Brochettes

Petites saucisses

Les boulettes peuvent être cuites à l'huile (casserole ou friture (la température de la graisse est mieux maîtrisée dans une friture)), jetée dans du bouillon, un potage.



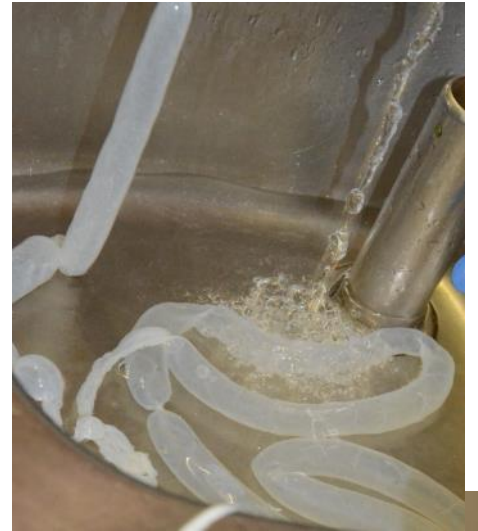
Des mini-hamburgers (qui peuvent être garnis par un petit morceau de conté)



Pour faire des saucisses, demander des boyaux à chipolata chez votre boucher.



Les laver à l'eau claire



Enfiler le boyau sur la buse



Remplir le boyau de haché



Faire un nœud aux deux extrémités et faire tourner les saucisses une fois dans un sens, la seconde dans l'autre sens



On peut intégrer dans le haché :

du curcuma : saucisses jaunes

du paprika : saucisses rouges

du persil (campagne) (Marc préfère les herbes séchées pour ne pas avoir de soucis avec « l'eau » des herbes fraîches)

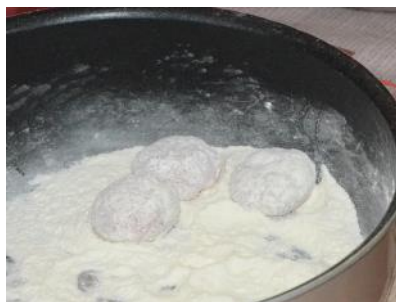
des fines herbes (Marc préfère les herbes séchées pour ne pas avoir de soucis avec « l'eau » des herbes fraîches)

Oignons cuits

Lard fumé 100gr + Conté (fromage) 100 gr / 1 kg de haché nature

Boulettes panées :

Rouler les boulettes dans la farine,



dans l'œuf battu, allégé avec un peu d'eau



puis dans la chapelure.



Merguez

Acheter une quantité équivalente des carbonades de bœuf et du ragout d'agneau (proportions classiques au Maghreb, on peut ajouter du porc)

Epices 60gr de mélange « Merguez » pour 1kg

Kefta

Cardamones

Coriandre

Paprika

Comme le mélange est un peu sec, Marc ajoute un peu d'eau lorsqu'il malaxe la viande.

