

Généralités sur la charcuterie.

D'une manière générale je sale à 20 g/kg, alors qu'en Algérie et au Maroc nous salions à 25 G/kg. La raison vient de ce que le sel en Afrique du nord était plus humide. Il faut donc se baser sur 15 à 20 g et goûter .

Saucisse.

Par kg :

15 g de sel

6 à 7 g de poivre blanc

1 noix muscade pour 10 à 12 Kg (indispensable et à ne pas oublier)

1/2 verre de bon rhum par 15 kg (penser à moi en le goûtant)

1/2 cuiller à café de salpêtre par 10 Kg (chlorure de chaux). Sa seule propriété est de maintenir la chair plus rose, c'est d'une part un poison lent et ce n'est pas indispensable.)

Soubressade

Par Kg :

15 g de sel

6 à 7 g de poivre blanc

1 noix muscade pour 10 à 12 Kg (indispensable et à ne pas oublier)

1/2 verre de bon rhum par 15 kg (penser à moi en le goûtant)

45 g de poivre rouge (piment rouge d'Espagne doux)

1 à 3 g de piment de Cayenne suivant les goûts (Voir détail ci dessous)

1 g ficelle blanche (dite douce)

2 g ficelle bleue (dite demi piquante)

3 g ficelle rouge (dite piquante)

Boudin

L'eau de cuisson doit recevoir thym, laurier, clou de girofle, ail, oignon, céleri, carottes, comme pour un excellent pot au feu et être salée au goût du cuistot, mais très légèrement salée.

Les couennes ne doivent être incorporées que 2 heures avant la fin de la cuisson s'il s'agit d'un feu de bois, et 1 heure 1/4 s'il s'agit d'un brûleur gaz. La viande est cuite lorsqu'elle se détache des os.

En défaisant la viande, la goûter au point de vue sel. Ne pas couper de trop petits morceaux sauf le cœur et le poumon. Le reste en se détachant s'amenuise suffisamment .

6 grammes de poivre gris par KG et du sang pour lier seulement

Pour le boudin à l'oignon, doubler avec l'oignon et le sang le volume de viande, resaler, re-poivrer, goûter .

La cuisson doit se faire à faible température (100 °C), contenir l'ébullition, s'il le faut en ajoutant un peu d'eau froide.

Durée de cuisson pour 4 CM de diamètre : 20 MN d'ébullition.

Avant de plonger dans l'eau chaude, piquer avec une épingle. En les sortant, les plonger dans l'eau froide et étaler, jusqu'à complet refroidissement.

Pâté de foie

Chair à saucisse=graisse=foie (1/3, 1/3, 1/3)

20 G de sel, 6 g de poivre, noix muscade

Cuire au bain marie à l'air libre durant 4 heures après que tout le mélange ait fondu et soit homogène.

Cette opération peut attendre le lendemain du jour de la charcuterie mais doit être menée sans interruption jusqu'à la mise en bocal.

Pâté de tête

La tête entière, la queue, 2 pieds, 2 jambonneaux avec la couenne, bouquet garni, et légumes comme pour le boudin, assaisonnement comme pour le boudin, avec une pincée de poivre pour la marmite

Toutefois, quand je dis la tête entière, je l'entends coupée à ras des oreilles et des maxillaires inférieurs. Le gras du cou doit de préférence aller au boudin. Les pieds sont indispensables pour la gelée. L'incorporation de très peu de gelée du commerce peut avoir des résultats bénéfiques.

Jambon

Après avoir séjourné au sel 28 jours, le rincer à grande eau, faire égoutter 24 heures. Faire une pate constituée de 5 têtes d'ail, poivre gris, poivre rouge, thym et laurier pulvérisé, enduire entièrement le jambon. Envelopper entièrement d'un linge et le coudre.

En faire autant pour le salé roulé.

Dans tous les cas, me conserver un échantillon pour que je puisse contrôler si mes prescriptions ont été bien respectées