Saucisse de poulet créole.

“Goni vide i tien pa debout.”
Proverbe réunionnais : “Un homme au ventre vide n’a pas de force.”
Le porc a toujours été une base de l’alimentation sur l’île. Par tradition, le porc est surtout consommé sous forme de viande mais les charcuteries sont nombreuses et variées. Les saucisses de volaille poulet ou dinde ont aussi belle part dans la composition des rougails saucisses. Une autre saveur à découvrir toujours dans cette cuisine traditionnelle Créole

Saucisses de poulet maison

Ingrédients :

Pour 8 saucisses (taille Toulouse) :

- 1 kg de hauts e cuisse de poulet frais (ou dinde)
- 12 gr de sel
- 2 gr de poivre noir
- 2 gr de curry doux (facultatif)
- 0.5 gr de muscade
- 2 gr de persil déshydraté
- 50 gr d’eau ou bouillon d’os
  Les saucisses peuvent rester nature ou fumées.

Préparation :

Pensez à mettre vos viandes et ustensiles de hachoir au congélateur 1 heure avant de préparer votre hachis afin de ne pas chauffer la viande.

- Hacher la chair à la grille moyenne.
- Préparer le mélange d'épices et l'ajouter à la mêlée.
- Compléter avec l’eau ou le bouillon
- Mélanger à la main l'ensemble afin de lier le tout.
- Mettre au frigo 5 à 8 h avec d’embosser.

- Embosser en boyau à chipolata ou Toulouse selon le nombre désiré : environ 16 « chipo » ou 8 « Toulouse ».

Les saucisses sont prêtes soit à cuisiner soit à fumer.
Elles conviennent parfaitement pour le Rougail saucisse si vous désirez changer du porc.