

Saucisse de Molène.

Une saucisse dont la viande est coupée au couteau et surtout fumée aux algues. Comme il n'y a pas d'arbre sur Molène, les habitants ramassaient autrefois les algues pour fumer." Le fumage se passe dans une cheminée. C'est assez long : deux heures par jour pendant cinq jours, cette longue fumaison lui confère un goût très reconnaissable. Sans modifier la proportion de viande, il m'arrive d'incorporer à la mêlée des algues et notamment la laitue de mer (je suis proche de la baie de Somme : Le Crotoy, Saint-Valery-sur-Somme, le Hourdel...) ce qui me permet de fumer aux algues en ajoutant un peu de bois de Hêtre. La fumaison intégrale aux algues donne un gout spécial assez acre qui n'est pas apprécié par tous mais qui est pourtant l'originalité de cette saucisse. A vous de juger ! La saucisse de Molène a aussi la particularité d'être composée de 10% de gras (gorge, poitrine, bardière) et 90% de viande maigre (jambon, filet, échine)

Ingrédients :

Pour environ 8 à 10 saucisses.

- 100 gr de gras de porc (gorge et poitrine pour moi)
- 900 gr de viande maigre (jambon pour moi)
- Laitue de mer (Facultatif)
- 15 gr de sel (de Noirmoutier)
- 3 gr poivre blanc
- 3 gr de sel rose de l'Himalaya (moins de sodium)
- 1 gr de muscade
- Menu de porc 34-36



Préparation :

- Coupez les viandes au couteau, incorporez tous les autres ingrédients et un peu d'eau pour lier (je préfère le fond blanc, plus aromatique)
- Embossez et tracez les saucisses (nouez) puis étuvez entre 20 et 25° environ 12 heures avec idéalement 85% d'humidité
- Passez les saucisses au fumage (*) aux algues à raison de deux heures par jour pendant quatre à cinq jours, cette longue fumaison lui donne un goût très reconnaissable.
- Si vous choisissez l'option avec de la laitue de mer, incorporez celle-ci à la mêlée, étuvez pour le même temps et fumez (*) à votre convenance au bois de hêtre avec un soupçon d'algues séchées (en principe 6 à 7 heures). A ce stade, vous pouvez soit sécher les saucisses, soit les cuire 20 minutes au bouillon à 85°C maximum.

(*) Fumage à froid