

# Saucisse Créole tapée ou battue.

L'emblématique saucisse créole est le produit phare des charcuteries, industrielles ou artisanales, où l'on trouve encore de la saucisse battue, comme autrefois. Cette saucisse est la plus simple à réaliser, puisqu'on peut la faire sans matériel particulier. C'est cependant plus long car il faut tout découper à la main. On coupe la viande en tranches de 5 à 8mm d'épaisseur, on ajoute les épices, et on laisse reposer entre 12 et 24h au frais. Ensuite on recoupe ces tranches en bâtonnets de section carrée, puis en cubes et on laisse reposer encore. Le goût est surtout une question de maturation.

## Ingrédients :

- Maigre 70% \_\_\_\_\_ Echine ou épaule (rouelle)
- Gras 30% \_\_\_\_\_ Gorge, lard gras, bardière

## Assaisonnements :

- Sel : 22 g/kg
- Poivre : 2 g/kg
- Muscade : 1,6 g/kg
- Quatre épices : 1,6 g/kg
- Ail semoule : 3 g/kg
- Thym : 3 g/kg

## Boyaux d'embossage :

- Menu de porc diamètre 30/32

Les saucisses sont traditionnellement fumées au-dessus d'un feu de bois. Ici j'utilise mon fumoir à froid avec du bois de hêtre.

## Préparation :

Parez puis découpez la viande en tranches de 5 à 8mm d'épaisseur, déposez la viande dans un bac puis ajoutez les épices, le sel et le poivre et mélangez à la main. Couvrez et laissez reposer entre 12 et 24h au frais (maturation). Sortir les viandes et découpez ces tranches en bâtonnets de section carrée, puis en cubes. Déposez à nouveau dans le bac, malaxez à la main pour bien répartir le mélange viande/gras et remettre au frais pour 6 à 8 h.

Rincez les boyaux, puis laissez-les tremper 30mn à l'eau tiède pour les détendre. Enfilez le boyau sur le cône de sortie du poussoir ou de l'entonnoir. Poussez la viande et nouez le boyau avec une ficelle dès que la viande arrive. Si vous utilisez un entonnoir, servez-vous d'un pilon pour pousser la viande. C'est un peu laborieux mais ça fonctionne ! Tracez tous les 20 cm au laisser au kilomètre.

Piquez la saucisse avec une fine aiguille faire échapper l'air éventuellement emmagasiné dans le boyau. Ceci assure une meilleure conservation. A ce stade, vous pouvez soit laisser les saucisses au frais pour 24h avant dégustation ou les passer au fumoir. J'utilise mon fumoir à froid avec du bois de hêtre



Viande coupée prête pour son 2<sup>ème</sup> passage au frigo



Saucisse embossée prête à être tracée.  
On peut aussi la laisser « au kilomètre » pour une cuisson au barbecue ou à la plancha



Saucisses sorties du fumoir.