

Recettes françaises à la viande

Saucisses maison au maroilles

<p><u>Ingrédients pour 1 dizaine de saucisses</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 1 rouelle de porc de 1 kg environ• 160 gr de maroilles• Sel• Poivre• Chapelure• 20 cl de vin blanc sec• Thym• Origan• 1 échalote émincée• De l'ail en semoule• Paprika moulu• 2 piments oiseau• 1 m de boyau de porc environ	<p>Budget : €</p> <p>Difficulté : Facile</p> <p>Préparation : 45 mn</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

Découper la rouelle de porc en conservant le gras.

Couper la rouelle en morceaux.

Passer la viande au hachoir avec une grille moyenne avec les piments oiseau.

Finir par une tranche de pain pour nettoyer le hachoir.

Filmer 2 plaques identiques.

Etaler la viande hachée sur l'une des plaques.

Saler, poivre, ajouter l'échalote émincée, l'ail en semoule, l'origan, le thym.

Saupoudrer de paprika moulu et arroser légèrement de vin blanc.

Terminer en saupoudrant de chapelure.

Poser la 2ème plaque filmée sur la 1ère et retourner l'ensemble.

Recommencer l'assaisonnement sur la face de viande retournée.

Une fois l'assaisonnement terminé, verser la viande dans un plat creux.

Couper le maroilles en morceaux et l'incorporer à la viande et malaxer.

Enfiler le boyau autour de l'entonnoir à saucisses du hachoir.

Faire un nœud au bout du boyau et garnir la boyau de la viande hachée.

Pour terminer, couper le boyau et faire un nœud.

Portionner le boyau en petites saucisses de 10 cm environ en tournant alternativement dans un sens à un bout et dans l'autre sens à l'autre bout en ainsi de suite.

Les saucisses sont prêtes à être grillées ou congelées.