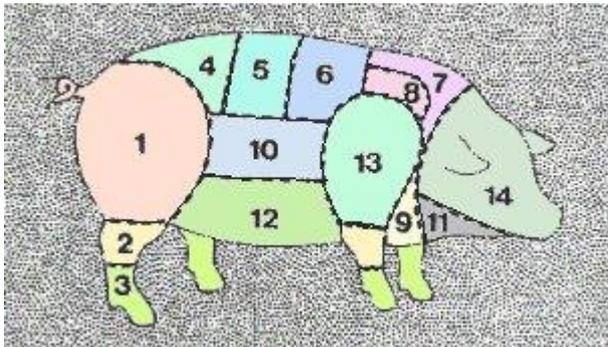


# RECETTES DE CHARCUTERIE

## Les différentes parties du porc



- 01 - Jambon
- 02 - Jambonneau
- 03 - Pied
- 04 - Pointe
- 05 - Filet
- 06 - Carré
- 07 - Echine
- 08 - Palette
- 09 - Plat de côtes
- 10 - Travers de côtes
- 11 - Gorge
- 12 - Poitrine
- 13 - Epaule
- 14 - Tête

## Recette saucissons de Christian

1 jambon + 2 épaules = env. 50 saucissons + merbudes

### Saucissons

Hacher la viande avec la grille Ø 8 mm

Assaisonner

Sel de 25 a 30 grammes selon le goût

Poivre de 2 a 4 grammes selon le goût

Poivre en grain selon le goût

Bien pétrir la viande en l'assaisonnant mouiller avec du vin

La chair a saucisse doit durcir

### Merbudes

Faire cuire les couennes à l'eau pendant 1 heure

Environ.

Quand elles sont cuites les rincer et les faire refroidir dans de l'eau

Hacher les couennes froides avec la grille Ø 8 mm

Assaisonner idem saucisson

Ajouter le même poids de chair a saucisse que de poids de couenne

Bien mélanger en mouillant avec du vin

### Boyaux

Préparer les boyaux

Rincer 2 à 3 fois avec de l'eau tiède et du vinaigre de vin

(1 verre de vinaigre pour 5 litres d'eau)

Couper les boyaux à 30 cm environ

Attacher d'un côté (noeud de perche), laisser 25 cm de ficelle pour suspendre les saucissons, l'autre côté sera attaché très court pour ne pas confondre le côté pour les suspendre



### Séchage

Attacher les saucissons 2 par 2 du côté des nœuds de perche.

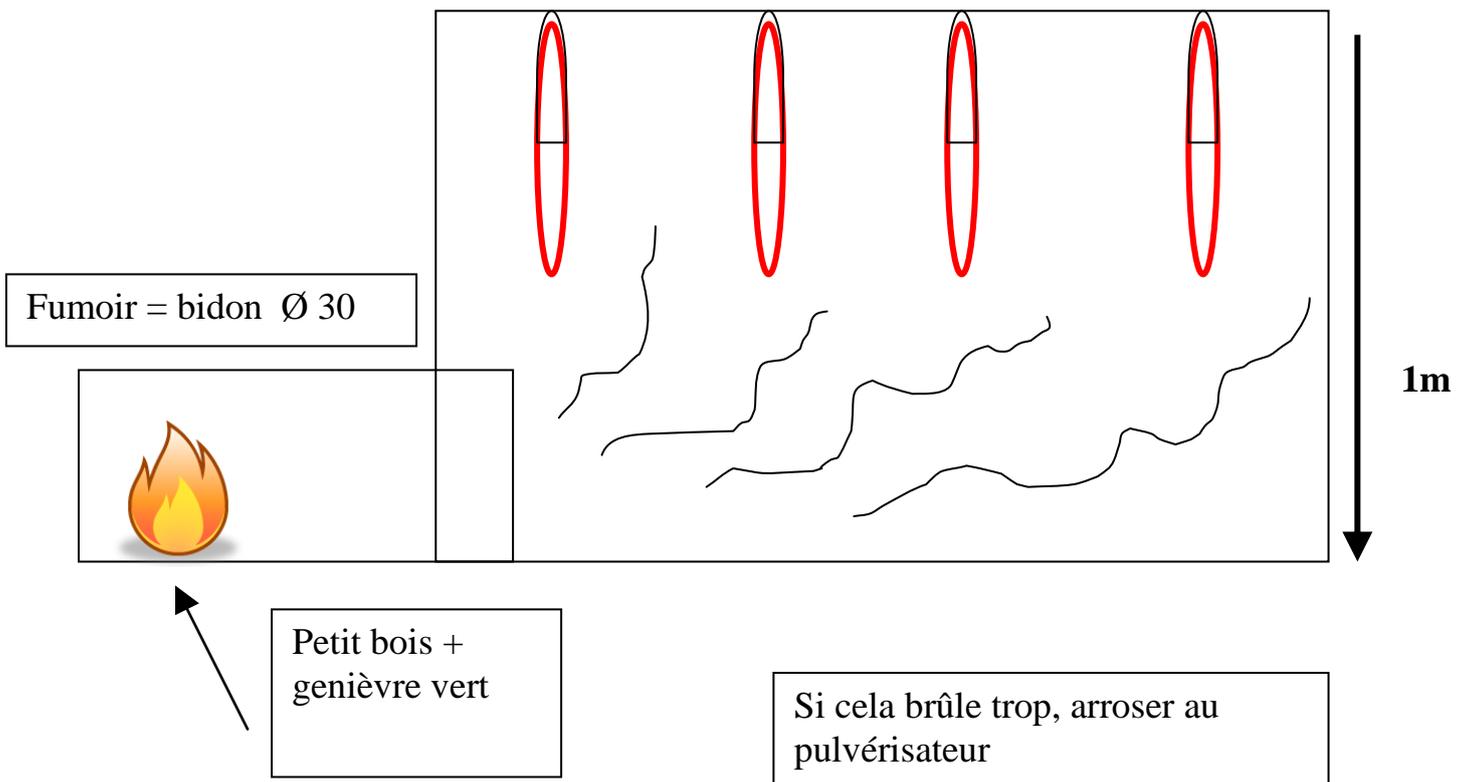
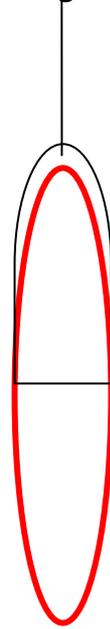
Les suspendre une nuit dans une pièce chauffée pour qu'il s'égouttent et deviennent « rouges ».

Les suspendre dans une pièce froide sèche et ventilée pendant à peu près 1 mois

## Recette saucissons fumés de Christian

En plus de l'assaisonnement normal des saucissons, mettre une gousse d'ail par kg de viande  
Attacher les saucissons à contresens pour les pendre

- 1) Faire fumer les saucissons env. une heure avec du genièvre, à petite flamme)
- 2) Faire cuire les saucissons dans une eau frémissante (il ne faut pas faire bouillir) pendant 1 heure. Il faut que la peau « vibre » quand on tape avec le bout du doigt.
- 3) Refaire fumer 1 heure (il ne faut pas que le gras coule du saucisson).



## Saucissons de Saint Antoine

Réunissez tout d'abord 10 kg de chair de porc, 5 kg de lard, 600 grammes de sel, 200 grammes de poivre en grains, 2 grammes de salpêtre moulu, 5 grammes de piment rouge moulu, une tête d'ail écrasée, 2 grammes de noix de muscade en poudre.  
Hachez tout cela en morceaux moyens.

Ajoutez ensuite une langue de porc hachée très finement et 2 litres de vin blanc.

Mélangez le tout et laissez-le reposer pendant trois heures.

D'autre part, prenez 10 kg de fraise de veau, bien lavée à l'eau chaude.

Passez-la au vinaigre

Faites-la cuire au court-bouillon très fortement aromatisé.

Retirez-la du récipient et hachez-la comme le porc.

Séchez-la ensuite plusieurs fois dans un linge et assaisonnez-la dans les mêmes proportions que les viandes de porc.

Mélangez alors les deux viandes et ajoutez à votre hachis un jaune d'œuf et un demi décilitre de crème fraîche par kilo de préparation.

Remuez encore votre mélange, tassez-le avant de le laisser reposer pendant quatre heures.

Pendant ce temps-là, vous aurez préparé les boyaux de bœuf de la façon suivante :

Coupez les boyaux en morceaux de 30 à 40 centimètres de longueur,

Trempez-les pendant 5 heures dans de l'eau douce vinaigrée à 1 %.

Sortez les.

Liez un des bouts de chaque morceau avec une ficelle (si possible ficelle de charcutier).

Adaptez à l'autre bout un entonnoir appelé boudinière à saucisses

Tenant cette boudinière de la main gauche, introduisez par poignées le hachis préparé en le poussant avec le pouce et en le faisant glisser dans le boyau (1).

Le boyau étant plein, tassez-le bien et piquez-le avec une épingle (20 à 25 trous) pour laisser échapper les bulles d'air.

Serrez-le alors doucement avec la main, afin d'éliminer tout vide à l'intérieur.

Ensuite, liez-le avec la ficelle.

Accrochez vos saucissons toujours dans un courant d'air (cave ou cheminée).

## **Recette pâté de tête de Christian**

Fendre la tête en deux enlever la cervelle faire cuire 3 heures au court bouillon (carottes oignons bouquet garnit 1 litre de vin blanc + 4 clous de girofle piqués dans un oignon)

Faire égoutter et laisser refroidir

Désosser et dégraisser

Hacher avec la grille ronde Ø 8 mm

Assaisonner 15 gr de sel par kilo

5 gr de poivre par kilo

Rajouter de la chair a saucisse environ la moitié du poids de la viande de tête (si 1 kilo viande de tête mettre 0,5 kilo de chair à saucisse)

Bien pétrir pour mélanger en mouillant avec un verre de vin

Mettre en bocaux pour stériliser ou cuire au four

## **Recette caillette de Christian**

Fricassée (poumon + foie +coeur + reins)

Viande de saignée ou épaule

Épinards haches 4 kilos

Mettre le double de poids de viande par rapport au poids de la fricassée (si fricassée 2 kilos mettre 4 kilos de viande)

Hacher avec la grille de Ø 8 mm

Assaisonner 15 gr de sel par kilo

5 gr de poivre par kilo

Pour cet exemple  $6 \times 15 = 90$  gr de sel

$6 \times 5 = 30$  gr de poivre

Ne pas assaisonner les épinards

Bien mélanger

Mettre dans la coiffe il faut au minimum 3 coiffes pour une fricassée

Cuire au four dans un plat a gratin

## **Recette caillette la Guich'**

Pour environ 30 caillettes :

1kg foie de porc  
1kg poitrine hachée  
2kg mélange épaule hachée  
Crépine  
2 choux verts frisés  
2 bottes de blette  
3 bottes de persil haché  
8 à 10 échalottes hachées  
4 gousses d'ail haché  
Sel fin : 15g/ kg de viande  
Poivre noir fin : 2g/kg de viande

Faire bouillir choux et blettes.

Les essorer, laisser refroidir et les hacher

Mélanger verdure, foie, gras et maigre + assaisonnement

Rouler les caillettes dans la crépine

## Recette boudin Christian

10 à 15 m de boyau chinois  
5 litres de sang de porc  
3,5 litres de crème épaisse  
24 gros œufs  
1/2 bol de persil haché  
1,5 kilo d'épinard haché passé au beurre  
1/2 noix de muscade  
1 cuillère à soupe rase de 4 épices  
1 cuillère à soupe bombée de poivre  
1 cuillère à café bombée de poivre  
3 cuillères à soupe bombées de sel  
1 verre de rhum brun

Commencer à battre les oeuf en diluant le sel le poivre, l'épice et la muscade

Ajouter la crème

Ajouter les épinards et le persil haché

Ajouter le sang

Attention à bien remuer tout le temps

Rincer le boyau 2 ou 3 fois avec de l'eau tiède et du Vinaigre de vin (1/2 verre pour 5 l d'eau).

Faire des boyaux de 1 à 1,2 m de long, attachés d'un coté

Remplir les boyaux à l'aide d'un entonnoir en continuant à bien remuer le mélange

Laisser un peu d'air en attachant le deuxième coté

Cuisson de 20 à 30 mn entre 80 et 85°

## **Recette jambon sec Christian**

**Commencer la préparation au plus tôt en novembre au plus tard en janvier**

Pour un jambon entre 10 et 12 kilo

Frotter au sel fin bien faire pénétrer le sel et faire évacuer le sang le mieux possible

### **Mettre au sel**

Dans une caisse en bois mettre une couche de gros sel de 2 à 3 cm mettre le jambon dessus la couenne en dessus recouvrir le jambon de gros sel.

Mettre une planche épaisse et un étai pour appuyer sur le jambon pour faire sortir le sang serrer progressivement tous les jours.

Laisser environ 30 jours

Sortir le jambon le brosser et le mettre à dessaler dans de l'eau courante pendant environ 24 heures.

Laisser égoutter et le frotter à l'eau de vie.

Laisser au grand air sur le séchoir dans un sac pour le protéger des mouches (2 ou 3 jours).

Faire une sauce avec 500 g de moutarde 45 g de paprika  
2 cuillères à soupe de poivre concassé 2 cuillères à soupe de poivre et 2 poignées de thym pour diluer un peu d'eau de vie.

Passer ce mélange au pinceau sur toute la viande même sur le bout coté patte sur l'os

Laisser sécher sur le séchoir tant que le temps le permet.

Après, le mettre en bas dans l'écurie devant le trou du mur.

Laisser sécher le plus longtemps possible 4 mois minimum.

Mettre plusieurs épaisseurs de sac pour protéger des mouches ou dans un garde manger.

## Recette Pancetta Christian

ingrédients:

1 belle poitrine de porc  
poivre en grain  
thym frais  
baies de genièvre  
baies de poivre

Désossez en entaillant les chairs aussi peu que possible et enlever aussi les cartilages

Découper le bord le + long sur 2,3 cm de la poitrine pour qu'une fois roulée, les 2 bords de la poitrine se recouvrent bien

Déposez une couche de gros sel au fond du saloir

Frottez la poitrine en prenant le sel à pleines poignées

Posez la sur le lit de sel et recouvrez d'une bonne épaisseur de sel

Mettez sous presse avec un poids de 5 Kg

Conservez 8 à 10 j au saloir

Mettez la poitrine à dessaler pendant 6h au bassin et suspendez la dans une pièce à 20°C pendant 48h

Saupoudrez le poivre sur toute la surface de la viande

Ajouter le thym et les baies de genièvre

Roulez la poitrine très serrée en la maintenant avec une sangle ; ficeler à chaque serrage de sangle (3, 4 environ)

Ficeler la pancetta très serrée comme un gigot

Mettre une corde + solide pour la suspendre

Laisser sécher pendant 1 mois ou 2 dans un endroit aéré et ventilé

## **Recette chorizo**

poitrine de porc maigre 500gr  
maigre de porc 250 gr  
maigre de boeuf 250 gr  
sel nitrite 30 gr  
poivre blanc 1 gr  
origan 1gr  
piment fort 2 gr  
piment rouge doux (paprika) 30 gr

hacher la viande, mélanger aux épices, laisser a macérer une nuit au frigo, puis mettre en boyaux (chaudin de porc 34/36).

Etuver a température ambiante (environ 20 degrés) pendant 12 heures, puis mettre à sécher à 14 degrés et environ 75 a 80 % d'humidité pendant 2 semaines puis consommer.

## **Recette merguez**

400gr de boeuf maigre  
600gr de poitrine de mouton  
20 gr de sel fin ordinaire  
poivre noir 3 gr  
piment fort 3 gr  
ail 2 gr  
cumin 5 gr  
piment rouge doux 25 gr  
coriandre 3 gr  
anis vert 2 gr

Si tu aimes bien épicé tu peux augmenter les doses de poivre et piment.

A embosser dans du boyau 20 /24 et a consommer tout de suite ou a congeler.

## **Recette du salami**

1,5 kg Epaule / échine de porc 70g Sel fin  
1 kg Bœuf à braiser 1 Pointe de couteau de coriandre  
200g Lard gras (si nécessaire) 2 Verres de schnaps  
1/2 càc Salpêtre 1 Pointe de couteau de noix de muscade  
1/2 càc Sucre semoule 10g Poivre  
4 Gousses d'ail 5g Poivre en grain

Couper les viandes, passer l'ensemble au hachoir (grille à gros trous).  
Hacher l'ail, placer le dans un petit bocal recouvrir avec 1 verre de schnaps, boire l'autre.

Laisser reposer l'ail 2 heures ainsi que le bonhomme.

Filter.

Mélanger la viande avec le sel, le salpêtre, le sucre, la coriandre, le poivre, la noix de muscade et le jus d'ail.

Malaxer soigneusement l'ensemble.

Rincer les boyaux et entonner.

Laisser reposer 48h puis mettre à sécher dans un endroit très frais et aéré

## **Recette du salami de bœuf**

- 2 kg de bœuf haché
- 2 cas de sel
- 1 cas salpêtre
- 4 gousses d'ail finement émincées
- 1 cas de poivre noir du moulin
- 12 grains de poivre.

Bien mélanger tout les ingrédients, couvrir et mettre au réfrigérateur 24 heures. Entonner.

## **Recette du fuseau lorrain**

Dénervé 1kg de porc (cou ou épaule), hacher grossièrement avec 750g de lard gras.

Assaisonner avec :

-15 g de sucre en poudre,

-5 g de quatre épices

-65 g de sel fin,

-10g de poivre en grain

-5g de salpêtre

Bien mélanger, Laisser reposer puis hacher finement le tout.

Entonner dans des boyaux de porc ou de bœuf. Ficeler les 2 extrémités.

Laisser reposer à plat pendant 2 à 3 jours puis les suspendre dans un endroit aéré, frais et sec pendant 3 mois pour les laisser sécher.

Placer les ensuite au fumoir jusqu'à ce qu'ils prennent une coloration jaune foncée

## **Recette de la perle de Varzi**

Seules les parties les plus maigres sont utilisées: l'épaule, le jambon, le filet; Même le gras est choisi: il provient de la gorge ou de la poitrine.

La viande est hachée au travers d'une grille de 10mm, elle est assaisonnée avec du poivre en grains et du sel (2,2kg pour 100kg de viande), d'ail pressé et macéré dans du vin rouge corsé à raison d'un litre pour 100 kg de viande et du salpêtre pour la conservation du produit qui est entonné dans des boyaux de porc.

## **Recette du figatellu Corse**

Le figatellu se confectionne avec la viande de porc la plus imprégnée de sang, le foie du porc, et du gras de porc très consistant.

Commencez par hacher, pas trop finement ces trois éléments. Salez, poivrez (24 g de sel et 7 g de poivre par kilo de chair), ajoutez quelques

clous de girofle moulus (4 ou 5 par kilo), pétrissez bien, et laissez reposer quelques heures ou une nuit dans un endroit frais.

Pilez dans un mortier 2 ou 3 gousses d'ail par kilo de viande et mettez le produit obtenu dans une passoire, à travers laquelle vous verserez du vin rouge ou rosé de bonne qualité, pour qu'il prenne un peu le parfum de l'ail avant de tomber sur votre hachis.

Pétrissez de nouveau. Il faut que le mélange soit bien humidifié, mais pas trop mou.

Enfin, introduisez le mélange dans des boyaux de porc fins, et fumez vos figatelli quelques jours.

Placez-les enfin dans la cave. Le figatellu doit se consommer assez vite (entre le 5<sup>e</sup> et le 25<sup>e</sup> jour suivant sa fabrication). On peut le manger frit dans une poêle, mais on le déguste traditionnellement grillé lentement sur la braise, entre deux tranches de pain ou de polenta de farine de châtaigne imprégnées de jus.

## **Recette coppa**

### **PRÉPARATION :**

La coppa se fabrique à partir de l'échine ou du collier

Une fois les morceaux découpés (chaque morceau a une partie grasse et une partie maigre, soudées ensemble), on les met au sel, trois à quatre jours en les retournant de temps à autre. La chair crache un peu de liquide.

On les met à déssaler au bassin pendant 3 4h au bassin. On laisse sécher les coppas à l'air 1 nuit. Puis on lave bien les morceaux de viande avec du vin, on les sèche et on les poivre bien.

Ces préparations terminées, chaque lonzu est glissé dans un gros boyau de porc, que l'on ficelle soigneusement, comme une momie, pour que la viande se tasse bien. On le fume ensuite modérément quelques jours. (Autrefois, on se contentait de l'accrocher dans la cuisine, près de la cheminée où brûlait en permanence un feu de bois.)

Enfin, direction la cave, où les lonzi achèveront de « se faire ». Au mois de mai suivant, le lonzu sera consommable mais on pourra avantageusement le laisser vieillir encore.

## Recette pâté Phil

Pour 1kg de gibier :

500g de gorge de porc

18g de sel

1,5g de poivre moulu

0,25g de muscade

0,25g d'épices rouges

1g salpêtre

1g sucre

Vin, rhum, fleur d'oranger

1oeuf pour 4kg

Farine

Tout hacher et mélanger

120 min au stérilisateur