

Réussir sa Saucisse de Toulouse Maison : Le Guide Complet

Approvisionnement et préparation des boyaux

- Les boyaux naturels (calibre 26/28 ou 28/30) sont rarement disponibles en grande surface ; privilégiez les bouchers spécialisés ou les fournisseurs en ligne.
- Il est impératif de dessaler les boyaux dans de l'eau tiède pendant 30 minutes avant toute utilisation.

Ingrédients pour 1 kg de mée

- 750 g de viande de porc maigre.
- 250 g de gras de porc (bardière).
- 15 à 18 g de sel fin (essentiel pour la conservation et la texture).
- 2 à 3 g de poivre noir moulu.

Étapes de fabrication

- Hachage : Utilisez une grille de 6 mm ou 8 mm. Maintenez impérativement la viande en dessous de 4°C pour éviter que le gras ne fonde.
- Pétrissage : Travaillez vigoureusement la mée après le hachage pour extraire les protéines et assurer la cohésion de la saucisse.
- Embossage : Remplissez les boyaux sans tasser excessivement la chair pour éviter l'éclatement lors de la cuisson.
- Finition : Piquez chaque saucisse avec une aiguille fine pour chasser les poches d'air résiduelles.

Conseils de conservation

- La saucisse fraîche doit être consommée dans les 48 heures suivant sa fabrication.
- Pour une conservation prolongée, placez les saucisses immédiatement au congélateur à -18°C.