Saucisse à rôtir à l'ancienne

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 45 min
Temps actif: 45 min
Moyenne



Ingrédients

Pour 16 pièces

- **1.6 kg** viande de porc suisse du boucher (pour les saucisses)
- boyau de porc (à commander à son boucher, calibre 32-34, env. 1,2-1,5 m de boyau par kilo de viande)
- **400 g** graisse de porc molle
- **36 g** sel
- **4 g** poivre noir concassé
- **1 g** noix de muscade en poudre
- **1 g** marjolaine
- **1** œuf
- **2 dl** lait

Valeurs nutritives

1 saucisse à 125 g contient env.:

- **373** kcal
- **23 g** de protéines
- **1 g** de glucides
- **31 g** de lipides

Contient du gluten
sans lactose

Préparation

1. Tremper les boyaux dans de l'eau tiède. Les boyaux de porc de calibre 32-34 conviennent le mieux.
2. Bien mélanger tous les ingrédients à la chair à saucisse et pétrir vigoureusement pendant au moins 10 minutes jusqu'à ce que le mélange colle et forme des fils.
3. Fixer un boyau à l'entonnoir ou à la seringue à saucisses.
4. Remplir le boyau de chair à saucisse, séparer et fermer les saucisses.

5 Laisser tirer la saucisse pendant 25 minutes dans de l’eau chaude à 71º C.