

LES BERTELLES MAYENNAISE

de Mamie Annette

La saucisse de Mayenne !

Pour la petite histoire

Vous me connaissez, j'aime le cochon ! Dans le cochon...tout est bon comme on dit !

Alors me voilà partie en vacances chez mon Lolo et ma Catherine chez qui, j'avoue, pas du tout intéressée, je me suis un peu imposée en demandant à aller faire un petit tour chez Mamie Annette et découvrir la façon de réaliser ses berlettes Mayennaise, les fameuses saucisses dont j'ai si souvent entendue parlée.

Un WE très appréciée pour ma part, accueillie comme à la maison, des moments simples et vrais et je pense pouvoir dire, réciproquement, une passion partagée. Encore un grand merci Annette !

La famille est dans le cochon depuis plusieurs générations, cela contribue bien sûr à la qualité de la viande et donc à celle des saucisses.

Passons aux choses sérieuses, nous avons à 4, avec le soutien de Catherine et notre photographe (LOL), réalisés, 24 kg de Bertelles, soit environ 200 saucisses, cela en 4h environ.

Il est tout de même préférable d'avoir un peu de matériel, un hachoir à viande manuel ou électrique est nécessaire, muni d'une grille N°6 et d'une N°8, de dernier peux surffir à servir dans un deuxième temps de poussoir à saucisses. Vous aurez donc besoin d'un entonnoir à saucisse d'un diamètre de 20 à 30 mm.

Je rapporte les quantités au kg de viande pour que cela soit plus simple.

Donc pour :

1 kg d'épaule

250 g de gras dur (en fonction de votre maigre (l'épaule) compter 20 à 25% de gras)

1 échalotte par kg de viande

1 gros oignons

Une poignée de persil

17g de sel par kg de viande (soit ici 21g environ)

3g de poivre par kg de viande (soit ici 4g environ)

5 cl de vin blanc sec

Boyaux de cochon 3,6 mm de diamètre

- oignon, persil, échalotte, éplucher et hacher le tout à la grille N°6, à la limite cela peut se faire au couteau, hachés petits.
- Epaule et gras, coupés en gros morceaux puis hachés grille N°8 (là c'est indispensable)
- Mélanger bien le tout à la main en ajoutant sel, poivre, persil et vin blanc, faites le avec AMOUR !
- Préparer le poussoir avec l'entonnoir
- Laver votre boyau à l'eau douce et à l'intérieur du boyau pour lui rendre son élasticité
- Insérer le boyau sur l'entonnoir
- Poussez l'appareil à saucisse dans les boyaux jusqu'à épuisement

ATTENTION à ne pas trop bourrer le boyau, il risque de se déchirer, mieux vaut moins que plus

- Tourner les saucisses de la taille que vous souhaitez en alternant le sens entre chacune
- Laisser sécher les saucisses pendant 24h, à environ 10° / 15° (si possible à l'extérieur, sinon au frigo), sans les couvrir
- Couper les saucisses et les mettre sous vide ou congeler

Vous pouvez les conserver 3/4 jours au frigo, 3 semaines sous vide et quelques mois au congélateur.

Mon conseil : déguster après 2/3 jours de fabrication minimum car elles seront bien plus gouteuses.

Il est difficile par une recette écrite de vous donner toutes les techniques et astuces, je faisais déjà déjà mes saucisses avant celle-ci et pourtant j'ai encore beaucoup appris.

D'autre part, la qualité de votre viande fera toute la différence, c'est le plus important dans la réalisation des recettes charcutières.

Amusez vous, Régalez vous !

LA TABLE DES PLAISIRS