

# Saucisses fraîches

---



## Informations techniques

- › La saucisse fraîche devrait être composée d'environ 70% de viande maigre comparativement à 30% de gras (proportions idéales).
- › Le pourcentage de gras peut varier de 25 à 30%. Moins de 15%, la saucisse sera trop dure, trop élevée en protéine, pas assez juteuse. Par opposition, si le pourcentage de gras est au-dessus de 30%, la perte de gras à la cuisson sera excessive et le produit de moindre qualité. Pour moins de 15%, un liant approprié doit être utilisé.
- › La bajoue est une qualité de viande plus difficile à utiliser pour la saucisse fraîche, dû à la présence possible de bactéries nuisibles ou d'abcès (il est préférable d'utiliser la bajoue pour les produits cuits. Ex: creton).
- › Il est possible d'ajouter de la peau de volaille dans la saucisse fraîche à la condition de ne pas excéder 8% de la quantité de volaille présente.
- › Pour le bon maintien de la couleur, faire attention à l'utilisation de la viande de bœuf qui a un pH différent et qui va noircir plus rapidement que la viande de porc. La saucisse pur porc (viande de truie) va donner un produit beaucoup plus stable au niveau de la couleur.
- › En général, la saucisse fraîche garde sa couleur environ 3 jours. L'érythorbate de sodium peut aider au MAINTIEN de cette couleur pour 1 à 2 journées de plus. La quantité d'utilisation est de 350 à 500 ppm soit environ 35-50g / 100 kg de produit (0.5g / kg)
- › L'érythorbate de sodium et l'acide ascorbique sont les seuls additifs autorisés par la réglementation pour le maintien de la couleur de la saucisse fraîche. Cependant, nous devons déclarer sur l'étiquette « Saucisse conservée ». Ex : Saucisse tomate & basilic conservée.
- › Le seul règlement gouvernemental sur la saucisse fraîche est la valeur en protéine de viande d'un minimum de 7,5% lorsque vendu comme produit de viande frais et un minimum de 9% de protéine totale lorsque vendu comme produit de viande frais.
- › Il est toujours possible de remplacer un certain volume d'eau par un autre liquide (ex : Jus de tomate). Cependant il est important de tenir compte de l'acidité de ce dernier car ils peuvent occasionner un bris de la liaison de notre saucisse lors de la cuisson (acidité du liquide → coagulation des protéines de viande → bris de la liaison).
- › Pour augmenter la durée de vie de la saucisse fraîche on peut ajouter un agent de conservation naturel : le Pro-long. Sa dose d'emploi recommandée est de 5 grammes par kg de saucisse.

## La fabrication de la saucisse fraîche

1. Peser les viandes, l'eau glacée et le liant assaisonné, le cas échéant;
2. Hacher la viande à la grosseur voulue;
3. Bien mélanger la viande et l'eau glacée jusqu'à absorption complète de cette dernière;
4. Ajouter le liant assaisonné de votre choix et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et bien lié;
5. Repasser le mélange au hachoir est facultatif mais souhaitable afin d'obtenir une chair à saucisse onctueuse et sans croquant;
6. Bien tasser le mélange dans le poussoir, afin d'éviter les poches d'air;
7. Embosser sous boyaux désirés.

## La cuisson de la saucisse fraîche

- › Méthode au four :  
Mettre les saucisses dans un chaudron et les couvrir d'eau. Faire pocher jusqu'à ébullition. Finir la cuisson au four (environ 10 minutes).
- › Méthode au BBQ :  
Mettre les saucisses dans un chaudron et les couvrir d'eau. Faire pocher jusqu'à cuisson complète. Finir au BBQ (couper en deux ou non).
- › Méthode à la poêle :  
Faire fondre un peu de beurre, avec de l'huile, à feu moyen. Saisir la saucisse de tous les côtés et continuer jusqu'à cuisson complète. On peut finir au four (environ 5 minutes) pour une plus belle apparence.

