

F i c h e t e c h n i q u e d e f a b r i c a t i o n

Crépinettes (le hachage sous Crépine)

Descriptif :

C'est une espèce de petites « saucisses » sans boyau, à consommer frite ou rissolée. Pour le code de la Charcuterie, il s'agit de « Chair à saucisses enveloppée dans un morceau de crépine (épiloon, toilette, coiffe). Du persil haché ou en feuilles et quelquefois placé entre la chair et la crépine ». La mée peut être additionnée d'oignons, d'œufs, d'épices, de lait, etc.

Phases techniques	Observations	Denrées pour 10 portions	Coût unitaire	Coût total
<u>1. Laver la crépine et mettre à tremper dans de l'eau tiède</u>		- crépine 1 pce		
<u>2. Préparez les légumes</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ciseler finement les oignons ✓ Trier le persil plat, réserver une feuille par crépinette ✓ Hacher le reste du persil 		- oignons 250g - persil plat ½ botte		
<u>3. Réaliser une « mée »</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Hacher au hachoir l'échine de porc et le lard maigre ✓ Assaisonner (17g de sel, 3g de poivre et 3g de sucre au kg) ✓ Incorporer les oignons, le persil haché, les œufs, le lait, la coriandre et le vin blanc (facultatif) ✓ Mélanger précautionneusement et réserver au frais 		- échine de porc 0,600 kg - lard maigre 0,150 kg - œufs 8 pces - lait 25 cl - vin blanc PM - coriandre PM - sel, poivre, sucre PM		
<u>4. Façonner les Crépinettes</u> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Etaler entièrement la crépine, essuyer là. ✓ Enfermer à l'intérieur des portions de 80g de « mée », une feuille de persil plat et donner une forme rectangulaire (aplatir avec la paume de la main) ✓ Réserver au frais 				
(rajouter + 2% pour assaisonnement)		Coût matières total H.T en Euros		
coût matières H.T + Coefficient multiplicateur de 2,7 = Prix de vente total H.T				
Prix de vente portion H.T				

Finition, règles de dressage ou de conditionnement

Les crépinettes seront conditionnées crus « sous vide » pour la vente en boutique

Ou

Réaliser une cuisson « sautée » (fariner légèrement avant cuisson)

Mes notes sur la recette :

- ✓ En Périgord, on place entre la crépine et la viande une lamelle de truffe.
- ✓ En Aquitaine, cette crépinette est servie chaude en accompagnement d'un plateau d'huîtres.
- ✓ En Ariège, les crépinettes sont réalisées avec du porc, du veau et cuites avec des Champignons et déglacer avec de la crème fraîche.
- ✓ Elles peuvent être servies avec une purée de pommes de terre, des lentilles, une compotée de choux, etc.
- ✓ Les crépinettes sont également appelées saucisses plates ou, au Québec, saucisses en coiffe.