

# La Chair à saucisses

La chair à saucisses est une préparation de maigre et de gras, hachés plus ou moins finement, additionnée de quelques ingrédients et très peu d'additifs. Elle est vendue crue. Les viandes utilisées sont généralement le porc, moins fréquemment le veau, rarement le bœuf et le mouton. Elle constitue la base de plusieurs préparations de charcuterie fraîche telles que : chipolatas, saucisse longue, crépinette, grosse saucisse à l'oignon et fines herbes et autres spécialités de saucisses à griller, à sauter, à rôtir ou à frire. Ces produits se distinguent de la viande hachée telle que définie par l'arrêté du 15 mai 1974, mais étant de conservation limitée, ils doivent être vendus et consommés rapidement et tenus notamment à une température inférieure à + 5°C. La fabrication de cette catégorie de charcuterie est simple mais elle nécessite, toutefois, une attention particulière relative aux points suivants :

## ✓ Qualité des matières premières mises en œuvre :

Il convient de sélectionner des maigres et gras en parfait état de fraîcheur présentant un ensemencement microbien initial aussi bas que possible ; il importe de veiller à l'élimination systématique des rougeurs, glandes, et parures de rafraîchissement. En effet, il ne faut jamais perdre de vue que ces produits sont vendus au consommateur et qu'en principe, ils ne subissent pas d'étuvage donc pas de fermentation acide. Par conséquent, les seuls agents de conservation sont le sel et le froid.

## ✓ Conditions et modes de fabrication :

Le maintien d'une température proche de zéro à tous les stades de la fabrication est une condition essentielle de réussite et notamment pour les raisons suivantes :

- limitation du développement microbien ;
- réduction des défauts d'aspects tels que le farcissage fréquent lors du mélange de la mée ou du poussage pour les produits sous boyaux.

On utilise indifféremment le hachoir ou le cutter encore que ce dernier type de matériel soit souvent préféré par le charcutier.

## ✓ Conditions de conservation :

La chair à saucisses et les dérivés étant des produits de conservation limitée, leur stockage doit s'effectuer de préférence à + 2°C. Cette dernière condition ajoutée à toutes les recommandations énoncées ci-dessus permet d'obtenir une durée de vie du produit satisfaisante, tout en maintenant une belle présentation extérieure.

La mise sous vide ou le conditionnement sous gaz neutre améliore ses conditions de conservation en évitant les altérations de surface.



## Recette type de la Chair :

Proportions usuellement pratiquées dans ce triage : base : 10 kg	
	1 2
Maigre de porc (hachage)	6,500 kg 7,500 kg
Gras dur (gorge, col, bardière)	3,500 kg 2,500 kg
gras dur 35 %	gras dur 25 %
maigre de porc 65 %	maigre de porc 75 %
<b>Assaisonnement sur la base de 10 kg :</b>	
sel fin	150 g
nitrate de potassium (salpêtre)	5 g
dextrose	20 g
carmin de cochenille	quantité variable
acide ascorbique	5 g
poivre blanc moulu	20 g
quatre-épices ou épices fines (à la même dose)	10 g

  

TRIAGE DES VIANDES	TRIAGE DU GRAS
- viandes rouges - viandes foncées - parures de viandes blanches	- gras dur - très peu de mouille
- gorge (soigneusement triée) - parures de viandes rouges - parures de viandes foncées - parures de viandes blanches résultant du débitage <b>Pur porc</b>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>35 % gras dur</p> <p>65 % maigre de porc</p> <p>Pour 10 kg</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>25 % gras dur</p> <p>75 % maigre de porc</p> </div> </div> <p>Gras de gorge Gras de col Gras de bardière</p>

### Remarques relatives à l'assaisonnement :

- ✓ Elle est très souvent fabriquée sans additifs, uniquement avec du sel, du poivre et du sucre. **(17g de sel, 5g de sel, 5g de sucre au kg de triage)**
- ✓ Emploi de sel rougisseur : la plupart des sociétés spécialisées dans la fabrication d'additifs commercialisent des sels rougisseurs; ceux-ci sont destinés à remplacer les nitrates, sucres, acide ascorbique et colorant. Ils s'emploient, en général, à la dose de 4 à 6 g au kg de mûlée.
- ✓ Mise en œuvre du carmin de cochenille : ce colorant est le plus souvent utilisé par le charcutier sous forme de solution ammoniacale ou autre ; la quantité à employer est indiquée par le vendeur, elle dépend de la concentration en acide carminique dans le liquide.

### Progression du travail :

- Procéder au tri des viandes et notamment des gorges, sur lesquelles doivent être éliminées les glandes, rougeurs et caillots de sang.
- Découper des morceaux de taille régulière appropriés au diamètre du goulot d'introduction de la machine.
- Mélanger l'ensemble de l'assaisonnement à l'exception du carmin ou du sel rougisseur, et les disperser correctement sur les viandes.
- Passer le tout au hachoir équipé d'une plaque de 4 à 6 mm.
- Terminer l'homogénéisation au mélangeur en y introduisant le colorant ou le sel rougisseur dilué dans l'eau froide.

Si la fabrication est réalisée au cutter, on s'efforcera d'obtenir un grain et une régularité comparables au travail du hachoir ; pour ce faire, on se sert de la première vitesse de couteaux (généralement 1 500 tours/minute) pour éviter l'échauffement de la mûlée.