

# Saucisse de Toulouse

## **Pour 1 kg**

- maigre de porc de 1<sup>er</sup> ou 2<sup>ème</sup> choix (épaule) 700 g
- gras dur de porc (col, gorge, bardière) 300 g
- sel fin 17 g
- poivre noir 3 g
- sucre 3 g
- muscade 0,5 g
- menu de porc (*diam 26/28 voir 30/32*) - 2 mètres

- ✓ Désosser, parer, trier, dénervé le maigre de porc.
- ✓ Découper sans rase de couenne le gras.
- ✓ Découper les viandes en lanières de 2 à 3 cm de section.
- ✓ Peser l'assaisonnement.
- ✓ Couler le boyau à l'eau fraîche.
- ✓ Passer la viande au hachoir grille moyenne (6 à 8 mm).
- ✓ Assaisonner et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène bien liée.
- ✓ Embosser ferme sans trou d'air.
- ✓ Réserver au froid à +2°C/+4°C entouré d'un film protecteur.
- ✓

La mention « Authentique » ou « Vérotable » peut accompagner la dénomination de vente sous réserve que le produit soit fabriqué dans le département de la Haute-Garonne et les cantons limitrophes.

La recette pour la réalisation des « **Chipolatas** » est identique, seul le calibre du menu change :

Menu de mouton calibre (*diam 18/22 voir 22/24*)