



< retour

Charcuterie

Saucisse(s) de Strasbourg



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Saucisse, Merguez,

Chipolata

Poids moyen : 35g

La saucisse et le saucisson sont des produits de charcuterie constitués d'un boyau rempli de viande hachée assaisonnée. Le saucisson est une grosse saucisse qui peut être crue ou cuite. Les termes «saucisse» et «saucisson» sont dérivés du latin salsus signifiant «salé». Il existe un nombre incalculable de variétés de saucisses et de saucissons; on en trouve plus de 1 500 en Allemagne seulement.

Plusieurs noms de saucisses sont d'ailleurs d'origine allemande. C'est le cas notamment lorsque le nom comprend le suffixe wurst signifiant «saucisse» en allemand. Les divers procédés de fabrication, qui diffèrent d'un pays à l'autre, ont une influence sur la composition (et en conséquence sur la saveur et la valeur nutritive) et sur l'aspect de ces produits.

Traditionnellement et encore généralement faits de porc (maigre et gras), les saucisses et saucissons peuvent aussi être fabriqués de bœuf, de veau, d'agneau, de mouton, de cheval, de volaille, d'abats (foie, cœur et panse de bœuf surtout et dans les saucissons cuits en particulier) ou de tofu.

Lorsque la viande est désossée mécaniquement, ils peuvent aussi contenir des particules de nerfs, de tendons, de vaisseaux sanguins ou d'os.

Les saucisses et saucissons peuvent aussi contenir de l'eau, des agents de remplissage (farine, amidon, poudre de lait écrémé, etc.), des sucres (sucrose, lactose, glucose, etc.), des épices, de la fumée, des agents de conservation (sel, nitrite de sodium, érythorbate de sodium, etc.) et d'autres ingrédients. Ceux-ci, coupés plus ou moins finement selon le résultat recherché, forment ce que l'on appelle l'émulsion, la mêlée ou la farce. Celle-ci est insérée dans une enveloppe (ou boyau) naturelle ou synthétique.

Les enveloppes synthétiques à base de collagène (comestibles) ou de cellulose (non comestibles) ont pratiquement remplacé les enveloppes naturelles, faites le plus souvent avec l'intestin d'un animal (porc ou agneau surtout) ou de crépine de porc (membrane veinée de gras, fine et transparente, qui entoure les viscères de l'animal, aussi appelée «coiffe» ou «toilette»). Les enveloppes naturelles servent surtout à la fabrication de produits de spécialité.

Eviter de manger des saucisses en cas d'obésité ou de cholestérol trop élevé ou d'hypertension.

VARIÉTÉS

On distingue principalement deux types de produits, soit les saucisses crues soit des saucisses cuites.

Les saucisses crues : Comme leur nom l'indique, sont crues (saucisses longues, saucisses de Toulouse, merguez, crépinettes, chipolatas, saucisses à déjeuner, etc.) ou encore crues étuvées (gendarmes, saucisses de Francfort, cervelas de Lyon, etc.), ces dernières pouvant être fumées et séchées. Avant d'être consommées, les saucisses crues

peuvent être grillées, poêlées, bouillies ou frites. Les piquer avec une fourchette avant de les cuire permet au gras qui fond de s'écouler. Commencer la cuisson doucement. Ajouter si nécessaire une petite quantité d'eau en début de cuisson pour éviter que les saucisses ne collent; l'ajout de matières grasses est inutile puisque les saucisses en perdent sous l'effet de la chaleur. Les saucisses crues étuvées sont habituellement pochées. Les gendarmes toutefois, fortement séchés et fumés, se consomment sans cuisson. Comme son nom l'indique, la saucisse de Francfort est d'origine européenne (Allemagne). Elle est traditionnellement faite de porc et fumée à froid. On la connaît surtout aujourd'hui en tant que saucisse à hot-dog (ou saucisse fumée), une création américaine qui date du début du xxe siècle. En plus de retailles de viande (bœuf, porc, poulet, dinde, mouton) et de viande séparée mécaniquement, la saucisse fumée peut contenir des sous-produits de porc ou de bœuf tels que peau, gras, foie, estomac, sang et plasma sanguin. Elle renferme aussi de l'eau, des agents de remplissage (souvent de la farine, des protéines de soya et de l'amidon), du sel, des édulcorants (sirop, sucre, etc.), des aromates et des additifs. La fabrication des saucisses fumées est hautement mécanisée. Les viandes sont mélangées puis hachées, coupées ou broyées. On leur ajoute le reste des ingrédients et on mélange le tout pour en faire une pâte fine; cette pâte est versée dans un poussoir mécanique qui remplit des enveloppes de cellulose reliées entre elles, formant une chaîne ininterrompue de saucisses. Ces dernières sont acheminées vers l'unité de cuisson, habituellement un fumoir, où elles acquièrent leur saveur caractéristique. Une fois cuites, les saucisses sont refroidies, pelées, puis emballées sous vide et réfrigérées. Bien que ces saucisses soient cuites, il est souhaitable de les cuire à nouveau avant de les consommer.

Les saucisses cuites : Les saucisses cuites l'ont habituellement été à la vapeur. Elles peuvent aussi être fumées.

Les Diots de Savoie : Ce sont des saucisses savoyardes qui peuvent être natures pur porc, fumées, au chou ou autre.

Saucisse de Montbéliard : C'est une saucisse traditionnelle fumée à la sciure de bois, au tuyé de Montbéliard dans le Doubs en Franche-Comté.

Merguez : La merguez est une spécialité du Maghreb. Petite et fine, elle peut contenir 80% de maigre de boeuf ou être faite d'un mélange de mouton, de boeuf ou encore de gras de porc. Vérifier ce que l'étiquetage précise sa composition.

COMMENT CHOISIR ?

À l'achat, choisir des saucisses non poisseuses et de couleur uniforme. Il en existe plusieurs sortes comme les saucisses pur porc, de porc ou de porc et de bœuf. Les saucisses dites "supérieures" sont des saucisses dont la farce a été introduite dans des boyaux naturels.

QUE FAIRE AVEC ?

Les sauces, comme la sauce anglaise Worcestershire, les ketchups, la moutarde, les chutneys et les marinades accompagnent très bien la saucisse. L'habitude de servir la saucisse avec de la moutarde remonterait d'ailleurs aux Grecs et aux Romains. On les sert en hors-d'œuvre ou comme mets principal. Ils garnissent canapés et sandwichs.

COMMENT PRÉPARER ?

Les saucisses se grillent ou se poêlent.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les saucisses crues ou cuites se conservent environ 3 jours au réfrigérateur et elles supportent 2 à 3 mois de congélation. Les congeler telles quelles si l'emballage est scellé; sinon, bien les envelopper.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

La valeur nutritive des saucisses et saucissons varie selon les ingrédients utilisés et leur proportion. Ce sont en général des aliments gras, calorifiques et salés qui contiennent moins de protéines que la viande, et des additifs. Parmi ceux-ci, le nitrite de sodium est ajouté pour empêcher le développement de certaines bactéries dont le Clostridium botulinum, qui peut causer un empoisonnement alimentaire grave (botulisme); cet additif contribue également au goût et à la couleur rose caractéristiques des viandes saumurées.

Son emploi est toutefois controversé, car sous certaines conditions il peut se transformer en nitrosamines, substances réputées cancérigènes. Quant aux saucisses fumées (saucisses à hot-dog), l'eau et les matières grasses comptent pour près des trois quarts de leur poids.

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
307 kcal	15,50 g	3,33 g	25,70 g	18,60 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
18,90 mg	819,00 mg	9,23 g	50,90 mg	114,00 mg
sucre	cuivre	zinc	fer	manganèse
0,37 g	0,06 mg	1,76 mg	1,12 mg	0,03 mg

vitamin A

2,02
µg

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Il semble que les Grecs et les Romains aient contribué à la fabrication de la saucisse et que, en fait, les Allemands, qui s'attribuent la création de cet aliment, aient appris à la fabriquer des Romains. Saucisse et saucisson constituaient autrefois et constituent encore aujourd'hui une bonne façon d'utiliser les parties moins recherchées de l'animal, comme certains abats (qui sont toutefois peu utilisés au Canada et aux États-Unis). Leur popularité s'est perpétuée tout au long des siècles.

[Nachos au bacon, oeuf et saucisse \[3\]](#)

[En savoir plus \[3\]](#)

[Sauce aux saucisses \[4\]](#)

[En savoir plus \[4\]](#)

[Mini-saucisses au miel et à la moutarde \[5\]](#)

[En savoir plus \[5\]](#)

[Doigts de sorcières \[6\]](#)

[En savoir plus \[6\]](#)

[Potée de saucisses au chou rouge \[7\]](#)

[En savoir plus \[7\]](#)

[Rougail de saucisses \[8\]](#)

[En savoir plus \[8\]](#)

Gumbo [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Petits roulés à la saucisse [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Bentô mister poulpe [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Gombo de canard [12]

[En savoir plus \[12\]](#)

1

2

[13]



[13]

dernier »

[13]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15342>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15342>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/nachos-au-bacon-oeuf-et-saucisse>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/sauce-aux-saucisses>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/mini-saucisses-au-miel-et-la-moutarde>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/doigts-de-sorcieres>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/potee-de-saucisses-au-chou-rouge>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/rougail-de-saucisses>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/gumbo>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/petits-roules-la-saucisse>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/bento-mister-poulpe>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/gombo-de-canard>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/saucisses-de-strasbourg?page=1>