



< retour

Charcuterie

Chair à saucisse



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Saucisse, Merguez, Chipolata

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 sau-cissons; 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 mûlée 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.

On distingue principalement quatre types de produits, soit les saucisses crues, les saucisses cuites, les saucissons secs et les saucissons cuits.

La chair à saucisse doit être bien persillée.

VARIÉTÉS

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 xx e 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 (cervelas de Strasbourg, saucisses cocktail, saucisses viennoises, etc.) l'ont habituellement été à la vapeur. Elles peuvent aussi être fumées.

Le saucisson sec est un produit cru, salé, fermenté (sous l'effet d'un étuvage) et séché. Il peut aussi être fumé. La fermentation est un procédé naturel au cours duquel les bactéries lactiques transforment les sucres ajoutés au produit en acide lactique; la stabilité et la longue durée de conservation de ces produits sont dues à leur faible teneur en eau, à leur niveau d'acidité et à leur contenu élevé en sel. En général, le saucisson sec contient environ 35% d'eau et le saucisson demi-sec, de 45 à 50%.

La consistance de l'émulsion varie de fine à grossière. Lorsqu'elle est fine, le saucisson a un aspect relativement homogène tandis que lorsqu'elle est grossière, on peut voir les morceaux de viande, le gras et les épices. Dans la première catégorie, on retrouve notamment certains salamis et le pepperoni, et dans la seconde, le saucisson de montagne, le saucisson de ménage et la rosette.

Le saucisson cuit a seulement subi une cuisson. Il n'est ni séché ni fermenté. Il peut néanmoins être fumé. Comme dans le cas du saucisson sec, son émulsion peut être composée de viandes diverses, ce qui influence sa consistance, sa saveur et sa couleur. La mortadelle est souvent classée avec les saucissons cuits, qui comprennent notamment les saucissons de Paris, de Cambridge, de Lyon, de Bologne, de foie et de langue.

COMMENT CHOISIR ?

À l'achat, choisir des saucisses et saucissons lisses, non poisseux et de couleur uniforme. Vérifier la date de péremption inscrite sur l'emballage des produits sous vide.

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 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. Les saucissons secs entiers peuvent se conserver jusqu'à 3 mois dans un endroit frais et sec. Lorsqu'ils sont à point, entamés ou achetés tranchés, les réfrigérer et les consommer dans les 3 à 5 jours suivants. Les couvrir et les tenir éloignés des aliments à forte odeur.

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



calcium



sodium



acides
gras
saturés



cholestérol



phosphore





sucre



cuivre



zinc



fer



manganèse



vitamin A



[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.

Fausse oreilles de cochon [3]

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

Fricadelles [4]

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

Fonds d'artichauts farcis [5]

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

Meat loaf - pain de viande américain [6]

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

Pain de viande [7]

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

Chou farci [8]

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

Petits farcis de grand-mère [9]

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

Boles de picolat - boulettes de viande à la catalane [10]

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

Farcis niçois [11]

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

Epaule d'agneau farcie [12]

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

1

2

[13]



[13]

dernier »

[13]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15078>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15078>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/fausses-oreilles-de-cochon>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/fricadelles>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/fonds-dartichauts-farcis>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/meat-loaf-pain-de-viande-americaain>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/pain-de-viande>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/chou-farci>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/petits-farcis-de-grand-mere>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/boles-de-picolat-boulettes-de-viande-la-catalane>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/farcis-nicois>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/epaule-dagneau-farcie>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/chaire-saucisse?page=1>