



< retour

Charcuterie

Chorizo



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Saucisse, Merguez,

Chipolata

Poids moyen : 225g

Le choriso, ou chorizo en espagnol est un saucisson d'origine espagnole fabriqué à partir de viande de porc ou d'un mélange de porc ou de bœuf (mais toujours sans bœuf, en Espagne) assaisonné avec sel et pimentón, une variété de paprika qui lui donne sa couleur rouille et son goût légèrement fruité connue depuis le XVIe siècle.

Il ne faut pas confondre le chorizo avec la soubressade, la chistorra, le morcón, le lomo adobado, le botillo ou d'autres charcuteries condimentées avec du piment rouge en poudre.

VARIÉTÉS

Il est relevé parfois d'une pointe d'origan et peut être fumé. Sa forme peut être soit allongée, fine et repliée, s'il est fait dans un intestin grêle; soit plus large et alors recte, si on a utilisé le gros intestin.

Chorizo ibérique :Le chorizo ibérique est produit à partir de cochons noirs à poils raides appelés cerdo ibérico. Onctueux et fondant en bouche, sa saveur est délicatement équilibrée entre le côté pimenté et la douceur de la viande fumée.

Chorizo doux :Le chorizo doux est faiblement pimenté.

Chorizo fort :Le chorizo fort est intense en goût car il est très pimenté.

Chorizo de la vallée des Aldudes :Le chorizo des Aldudes est une variété spécifique du pays Basque. Séché en 7 semaines, il est reconnu pour son arôme et son léger goût pimenté.

COMMENT CHOISIR ?

À l'achat, choisir des saucisses et saucissons lisses, non poisseux et de couleur uniforme. Le saucisson sec doit être très ferme, dégager un bon arôme et être recouvert d'une fleur (petits points blancs de la taille d'une tête d'épingle). 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 sandwiches.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Il est recommandé de conserver le chorizo aux environs de 15°C. Ce produit est sujet à dessiccation et il vaut mieux le déguster rapidement.

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.



[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.

Pain frit piquant au chorizo [3]

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

Mille-feuille de rouget à la marmelade de poivrons et chorizo [4]

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

Gombo aux fruits de mer [5]

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

Vinaigrette au chorizo [6]

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

Steak haché au chorizo [7]

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

Encornets à la plancha, risotto de pâtes au chorizo [8]

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

Saint-jacques gratinées au chorizo et basilic [9]

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

Tortilla de fromage et chorizo [10]

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

Brochettes de champignons et chorizo [11]

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

Chorizo frit aux herbes [12]

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

1

2

[13]

3

[14]

4

[15]



[13]

demier »

[15]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15639>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15639>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/pain-frit-piquant-au-chorizo>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/mille-feuille-de-rouget-la-marmelade-de-poivrons-et-chorizo>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/gombo-aux-foies-de-mer>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/vinaigrette-au-chorizo>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/steak-hache-au-chorizo>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/encornets-la-plancha-risotto-de-pates-au-chorizo>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/saint-jacques-gratinees-au-chorizo-et-basilic>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/tortilla-de-fromage-et-chorizo>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/brochettes-de-champignons-et-chorizo>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/chorizo-frit-aux-herbes>

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

[14] <https://www.qooq.com/ingredients/chorizo?page=2>

[15] <https://www.qooq.com/ingredients/chorizo?page=3>