



< retour

Charcuterie

# Saucisse(s) de Morteau



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



**Type :** Saucisse, Merguez,

Chipolata

**Origine :** France

**Famille :**

**Poids moyen :** 400g

La saucisse de Morteau, appelée également la «Belle de Morteau», est une saucisse fumée de manière traditionnelle dans des tuyés dans la région de Morteau dans le Doubs où elle constitue un des fleurons de la gastronomie et des charcuteries et salaisons de Franche-Comté.

La saucisse de Morteau Label Rouge bénéficie d'un signe de qualité supplémentaire. Elle est fumée en tuyé 48h minimum, fabriquée à partir de viande de porc Label Rouge, et sur une recette nature (sans épices autres que le sel et le poivre).

## VARIÉTÉS

La saucisse de Morteau se reconnaît à la cheville de bois qui en obture une extrémité et la médaille qui fait mention de son fabricant.

Depuis 2006 une demande d'IGP est formulée sur ce produit. La notion de « véritable » a disparue, tout comme l'obligation d'altitude et de fumage en tuyé. La zone de production a ainsi été étendue à la seule Franche-Comté en totalité, incluant ainsi les salaisonnières de la plaine afin de clarifier le marché et les situations conflictuelles entre fabricants « du haut » et ceux « du bas ».

Elle bénéficie toujours de sa cheville de bois caractéristique ainsi que de son écusson portant les mentions de son fabricant, seule personne habilitée à la fabriquer, ce dernier respectant alors un cahier des charges strict dont l'association A2M est garante par le biais de sa politique de défense et de promotion des produits de Franche-Comté.

## COMMENT CHOISIR ?

La saucisse de Morteau est une saucisse de gros calibre, droite et de forme cylindrique et régulière. Le Jésus(s) de Morteau est une présentation particulière de la saucisse de Morteau, sa forme est plus irrégulière que celle de la saucisse. Elle est faite dans un boyau naturel fermé à une extrémité par une cheville de bois et à l'autre extrémité par une ficelle en fibre naturelle. Une fois cuite, la tranche présente un gros grain de hachage et un aspect lié. Le fumage de la saucisse et du Jésus(s) leur confère une teinte typiquement ambrée, entre le brun et le doré. L'arôme de fumée est une des caractéristiques fortes de la saucisse de Morteau. Une fois cuite et en bouche, cette saveur fumée est équilibrée et persistante. La texture de la saucisse de Morteau cuite se caractérise par son moelleux et sa souplesse. En bouche, le produit est ferme et juteux.

## QUE FAIRE AVEC ?

La saucisse de Morteau peut se déguster froide. Il suffit de la faire cuire au préalable (ou de l'acheter déjà cuite). Elle se déguste ensuite en salade, en apéritif, pour un pique-nique...

## COMMENT PRÉPARER ?

Plonger la saucisse de Morteau dans une casserole d'eau froide (afin que sa température augmente progressivement, pour ne pas qu'elle éclate).

Ne surtout pas la piquer, car sinon son goût de fumé caractéristique partirait dans l'eau de cuisson.

A partir du moment où l'eau frémit, compter 30 à 45 minutes de cuisson (selon le calibre) à eau frémissante (80 à 90°C : surtout pas d'ébullition, toujours pour ne pas qu'elle éclate).

## COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

A conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Si elle est emballée, se référer au indication inscrite dessus. La saucisse de Morteau se conserve très bien.

## 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	lipide	magnesium	calcium
333 kcal	15,20 g	30,20 g	15,00 mg	8,40 mg
sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore	civre
809,00 mg	11,70 g	77,30 mg	126,00 mg	0,10 mg
zinc	fer	manganèse	vitamin A	vitamin B1
1,90 mg	0,80 mg	0,10 mg	11,00 µg	0,41 mg
vitamin B2				
0,15 mg				

\* Source de données : AFSSA

## HISTOIRE

À l'origine elle était produite sur les plateaux et montagnes du massif jurassien du Haut Doubs à une altitude supérieure à 600 mètres. La ville de Morteau se retrouve précisément au centre de l'aire traditionnelle des tuyés.

### Rougail de saucisse de canard [3]

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

### Ragout de haricots blancs à la saucisse de morteau [4]

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

### Pâtée champenoise [5]

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

### Saucisse de morteau au céleri et aux fèves [6]

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

### Salade francomtoise [7]

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

### Saucisson en brioche, sauce porto [8]

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

### Tarte fine à la morteau, étuvée de poireaux et oeuf poché [9]

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

### Choucroute garnie [10]

En savoir plus [10]

# Raclette franc-comtoise [11]

En savoir plus [11]

---

## Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16135>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16135>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/rougail-de-saucisse-de-canard>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/ragout-de-haricots-blancs-la-saucisse-de-morteau>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/potee-champenoise>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/saucisse-de-morteau-au-celeri-et-aux-feves>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/salade-francomtoise>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/saucisson-en-brioche-sauce-porto>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/tarte-fine-la-morteau-etuvee-de-poireaux-et-oeuf-poche>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/choucroute-garnie>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/raclette-franc-comtoise>