



## *Suggestion pour la cuisson de la saucisse traditionnelle*

Il y a plusieurs techniques de cuisson pour la saucisse à chair crue. William J Walter en affectionne une en particulier...LE POCHAGE, cette technique de cuisson consiste à faire cuire un aliment dans un liquide frémissant (eau, bouillon, vin etc), sans faire bouillir. La cuisson est maintenue à une température voisine à l'ébullition. Cette méthode permet d'avoir une saucisse juteuse qui conserve tout son goût.

### LES ÉTAPES

- 1) Dans une casserole amener l'eau au point d'ébullition.  
(format de casserole selon la quantité de saucisses ex. 6 saucisses = format moyen)
- 2) Une fois l'eau en ébullition, baisser le feu à médium et y plonger les saucisses sans les percer, ni les couper.
- 3) Laisser les saucisses cuire environ 10-12 minutes.
- 4) Égoutter les saucisses.
- 5) Pour terminer, poêler ou griller (BBQ) les saucisses (sans les percer, ni couper) pour les dorer à votre goût.

Pour la saucisse fumée, vous pouvez faire la même technique, le temps de cuisson sera de 5 à 7 minutes. Vous pouvez aussi la griller directement.

#### ASTUCE

##### **Reconnaître vos saucisses après la cuisson !**

Faites une liste des noms de saucisses en les numérotant. Ensuite piquer un cure-dents dans la saucisse no 1, piquer 2 cure-dents dans la saucisse no 2 ainsi de suite. Faites les cuire selon la méthode ci haut avec les cure-dents.

Les cure-dents resteront dans la saucisse pendant la cuisson, donc les trous seront obstrués, le jus ne sortira pas, de plus les cure-dents s'imbiberont d'eau, ce qui les empêcheront de brûler quand vous passerez à l'étape du gril/BBQ. Voilà, avec un peu de temps, une boîte de cure-dents, vous saurez quelles saucisses vous dégustez. Bon appétit!