

# Saucisse d'automne à la dinde, canneberge et abricots séchés

## Recette pour 30 Saucisses

**Description** Une saucisse maison réconfortante au goût sucré salé à la dinde, gras de canard et fruits séchés.

**L'astuce du chef** La nuit de repos permet au goût des épices de bien infuser, d'attendrir la chair et de détendre le boyau. Si vous cuisez vos saucisses le jour de la confection, il vous faudra les piquer avec un pique saucisse ou une aiguille au moment de la cuisson pour éviter que la saucisse n'explose.

## Ingrédients

Pour la saucisse

- 6 Mètre(s) Boyau de porc
- 200 Gr Dinde hachée
- 2 Cuil. à thé Sel
- 1 Cuil. à thé Poivre noir du moulin
- 40 Gr Chapelure
- 50 Ml Brandy
- 80 Gr Canneberges séchées
- 80 Gr Abricots séchés
- 1 Cuil. à thé Poivre de sichuan
- 1 Cuil. à thé Cannelle

## Préparation

Temps de préparation **60.00 mins**

Préchauffez votre à 0.00 F°

Temps de repos ? **360.00 mins**

Mise en place

Si les boyaux que vous vous procurez chez votre boucher sont salés, il est important de les laisser tremper environ une heure dans de l'eau à température pièce pour dissoudre le sel et réhydrater le boyau. Coupez les canneberges et les abricots séchés en brunoise.

Préparation du boyau

Coupez des longueurs d'environ 2 mètres et bien les rincer à l'eau courante, puis les retourner comme un bas tout en faisant circuler l'eau à l'intérieur en évitant de trop étirer le boyau pour qu'il ne rétrécisse pas à la cuisson. Déposez le boyau sur une planche à couper puis, à l'aide d'un couteau d'office, grattez délicatement les surplus de peau et de gras présents dessus. Rincez une autre fois puis conservez au frais dans de l'eau.

Préparation de la viande

Dans un grand bol, mélangez le brandy et toutes les épices de manière à obtenir un mélange épais et homogène, puis ajoutez la viande, les abricots, les canneberge et la chapelure et mélangez bien. Formez une petite galette de viande et cuisez-la à la poêle pour pouvoir y goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin. Quand le goût vous convient, réservez au frais pendant au moins 4 heures.

### Remplissage des saucisses

Remplissez le réservoir de votre poussoir, puis assemblez l'entonnoir de la taille la mieux adaptée au diamètre de votre boyau. Bien huiler l'entonnoir puis y enfilez le boyau en vous assurant qu'il soit bien mouillé et en prenant soin d'éviter les bulles d'air. Débutez le remplissage du boyau en vous assurant de garder un rythme constant et coordonné entre la main qui tourne la manivelle et la main qui dégage le boyau de l'entonnoir, il est important de ne pas trop serrer la viande. Une fois que la totalité de la section du boyau est pleine, saisissez une extrémité, pincez la saucisse 15 centimètres plus loin, puis faites tourner cette section vers vous de manière à serrer la première saucisse, pincez 15 centimètres plus loin puis tournez dans le sens inverse, continuez la même opération jusqu'à ce que vous ayez fait toute la longueur. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur. Cuire au four sur une plaque 14 à 16 minutes.

**Bon appétit!**