

## SAUCISSE DE PORC – aux morilles et aux noix

### INGREDIENTS pour env. 5 kg de masse de viande

- 5 kg de poitrine de porc mêlée
- 20 gr. de morilles séchées
- ¼ gr. de thym
- ½ gr. de romarin
- 2 gr. de poivre noir
- 1 gr. de coriandre
- 1 gr. de piment de Jamaïque
- 20 gr. d'oignons bruts
- 2 gr. d'ail haché
- 1 gr. de laurier
- 50 gr. noix hachées
- 17 gr. de sel de mer
- 200 gr. de céleri en branches finement haché.
- Intestin de porc 28/30 (trempé au moins 20 minutes dans l'eau chaude).



### PREPARATION :

Tremper les morilles dans de l'eau tiède.

Egoutter les champignons.

Couper la viande.

Bien mélanger les épices, herbes, noix, morilles trempées, céleri branche, oignons, l'ail et le sel à la viande.

Hacher le mélange pour saucisses avec la grande lame du hachoir à viande, puis pétrir le tout avec les mains.

Verser le mélange dans une machine à saucisses, installer l'embout de remplissage moyen.

Pousser dans des menus de porc 28/30 à 150 gr. environ