



SAUCISSES

BUTIFARRA DULCE DE GERONA

The Upland Cook : Série Feel Good



Facile



60 minutes



Lunch/Souper



6-8 Portions

Quand l'Espagne rencontre le Québec, c'est l'occasion de créer quelque chose d'unique! Si tu veux sortir des sentiers battus, la saucisse Butifarra Dulce de Gerona est le choix parfait. La saucisse Butifarra Dulce de Girona est un mélange audacieux de miel, sherry, crème et cannelle, une recette parfaite pour les saveurs réconfortantes de l'automne. Voici ma version revisitée : des oiseaux migrateurs, des pommes caramélisées, une purée de panais, des petits fruits et du boudin noir. Une alliance audacieuse qui célèbre les saveurs de chez nous avec une touche espagnole!

INGREDIENTS

Saucisse

500 g de viande d'oiseaux migrateurs(Oies, Bernaches ou Canards)

500 g de Porc à 70 % de gras

18 g de sel

2 g poivre

4 g de paprika doux (Pimenton Espagne)

3 g de cannelle

20 g de miel (Miel d'été Miel d'Anicet)

Zeste d'un demi citron

30 ml de Sherry

30 ml de Crème 35 %

ÉTAPES

• Préparer la viande :

Coupez la viande d'oiseaux migrateurs et le porc en petits morceaux. Assurez-vous que le mélange contient environ 70 % de viande maigre et 30 % de gras pour une texture optimale.

• Mélanger les assaisonnements :

Dans un grand bol, combinez le sel, le poivre, le paprika, la cannelle, le miel, le zeste de citron, et le sherry. Mélangez bien pour créer une marinade homogène.

• Hacher la viande :

Passez la viande et le porc dans un hachoir à viande, en utilisant une grille moyenne. Ajoutez la crème et mélangez bien à la main ou au batteur muni d'une palette pour bien incorporer les saveurs.

• Mariner :

Versez la marinade sur la viande hachée et mélangez soigneusement pour que tous les morceaux soient bien enrobés. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 à 4 heures, ou idéalement toute une nuit, pour permettre aux saveurs de se développer.

• Emboyauter :

Remplissez des boyaux naturels (de porc ou de mouton) avec la préparation, en veillant à bien tasser pour éviter les bulles d'air. Formez des saucisses de la longueur désirée.

• Cuisson :

Poêlez ou grillez doucement les saucisses à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à cœur. Vous pouvez également les cuire au four à **180°C (350°F)** pendant environ 20 minutes.

