



THE UPLAND COOK

# SAUCISSES CHIANG MAI THAÏLANDAISE

The Upland Cook : Série recette de tous les jours



Facile



60 minutes



Diner / Souper



Une douzaine

Nos doudounes nationales en Thaïlande , une histoire de voyage et de coups de cœur

En 2014, j'ai fait un road trip en Thaïlande avec ma blonde. Pendant notre séjour, nous avons visité les grandes et petites villes du pays , nous avons mangé dans des endroits où il n'y avait pas de touristes, des aliments dont on ignorait même l'existence. Nous avons même fait un séjour dans la jungle. Comme nous aimons bien préparer nos voyages, nous avons lu énormément sur la culture du pays et la nourriture. Durant cette préparation je suis tombé sur l'épisode S0307 d'Anthony Bourdain Parts Unknown (25min 30 sec ) qui faisait référence aux saucisses de porc de Chiang Mai comme étant un incontournable. Comme cette ville était sur notre itinéraire, nous ne pouvions manquer cette occasion de goûter à ce plat . Wow! Un gros coup de cœur pour ma conjointe et moi. Un autre coup de cœur de ce voyage est la journée ou une famille thaïlandaise nous a accueillis chez eux pour partager l'art de la cuisine traditionnelle. Cette expérience mémorable nous a ravis et nous sommes revenus ici avec l'idée de recréer des plats en mettant en valeur les saveurs typiques de ce pays.

Long préambule, mais si tu cherches une façon vraiment différente d'utiliser ta viande d'oiseaux migrateurs, la saucisse de Chiang Mai est pour toi

## INGREDIENTS

500 g de viande d'oiseaux migrateurs,  
Oies, Bernaches ou Canards  
500 g de porc hachée à 75-85 % de gras  
L'objectif est d'avoir entre 30 -40 % de  
gras final dans votre mélange oiseaux et  
de porc  
15 g de sel  
15 ml de galangal  
30 ml de coriandre fraîche  
30 ml de sauce de poisson  
7 oignons verts ou échalotes française  
30 ml de citronnelle hachée  
10-15 feuilles de lime Kefir  
30 g d'ail  
5-10 piments Thai

## ÉTAPES

1. Passer au hachoir la viande d'oiseaux migrateurs en utilisant la grosse grille
2. Préparer l'assaisonnement
3. Dans un mélangeur , ajouter le sel , le galangal , la coriandre , la sauce de poisson , les oignons verts, la citronnelle , les feuilles de lime , l'ail et les piments .
4. Pulser 10-15 secondes
5. Ajouter un peu d'eau
6. Pulser un 30 secondes additionnelles pour former une pâte semi-liquide
7. Combiner la viande d'oiseaux , le porc et le reste des ingrédients
8. Placer au réfrigérateur 24 heures
9. Tremper les boyaux 2 heures avant de les utiliser. Faire couler l'eau à l'intérieur pour les dessaler  
Embosser les saucisses

