

SAUCISSES DE LUCANIE

Ingrédients pour 8 personnes :

- 500 g d'épaule de porc
- 500 g de viande de boeuf (onglet ou bavette)
- Boyaux de porc à farcir
- 80 g de pignons
- 2 c d'oignon sec
- 4 brins de sarriette (ou en poudre)
- 2 branches de persil
- 20 g de cumin
- 6 baies de laurier (ou en poudre)
- 1 c de poivre noir en grain (ou concassé)
- 8 cl d'huile d'olive
- 2 c de vin
- 2 c de *garum* (ou de Nuöc Màm)
- 1 c de sel

Préparation :

- Au pilon, dans un mortier, écraser grossièrement les graines de laurier.
- Hacher la viande au hachoir.
- Malaxer avec l'oignon, les baies de laurier, la sarriette, le persil, le cumin, le sel et le poivre.
- Farcir le boyau à l'aide d'un gros entonnoir pour en faire des saucisses d'environ 14 cm, nouer à chaque extrémité.
- Porter à ébullition 1 litre d'eau additionnée de vin et de *garum* (ou de Nuöc Màm).
- Y pocher les saucisses pendant 10 minutes.
- Les égoutter et les sécher.
- Au moment de servir, les faire dorer dans une poêle, à l'huile d'olive.