



**Bon appétit !**

## **Saucisse de St Hubert du Grand-Val** ©

*par René Kaenzig*

En tant que bon petit-fils d'un boucher de campagne itinérant, qui accompagnait son grand-père *Ernest* de fermes en fermes pour le suivre dans son travail, il fallait bien une fois que je publie une recette de saucisse.

À l'époque, dans le registre des "saucisses", tout tournait autour du porc et *Ernest* était spécialisé dans les saucisses à rôtir, saucisses d'*Ajoie* (aujourd'hui IGP, Indication Géographique Protégée) et des boudins blancs (au foie de porc) ou boudins noirs (au sang de porc). Il était aussi le maître de la région en matière d'atriciaux. Je ne manquerai pas de publier dans quelques temps ma propre version de l'*Atriaux du Maljon* (à base de foie et de viande de chevreuil). Patience!

J'ai oublié de mentionner qu'il gardait bien au chaud le secret des recettes de ses saucisses (mais je l'ai vu faire!). De ce fait, je dois aussi garder cette dignité et la tradition sur ce sujet-là: je ne vais pas divulguer ma recette de la toute nouvelle *Saucisse de St Hubert du Grand-Val*®. Seules indications: c'est une saucisse fumée à base de viande de chamois et de gras de porc. Tout le secret est dans le mélange des épices.



Alors, pour vous mettre l'eau à la bouche, c'est en photos que je vous présente le dernier né de mes réalisations culinaires.

Les boyaux de porc bien dodus sont remplis avec la farce "maison" estampillée "SECRET". Les saucisses partiront par paires jusqu'au fumoir.



Cela transpire dans le fumoir ...



...ça se repose quelques jours à la cave...



***Bon appétit !***



... et ça se déguste sans modération !