



[< retour](#)

Charcuterie

Saucisson



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Saucisse, Merguez, Chipolata

La saucisse et le saucisson sont des produits de charcuterie constitués d'un boyau rempli de viande hachée assaisonnée. Le saucisson est une grosse saucisse qui peut être crue ou cuite. Les termes «saucisse» et «saucisson» sont dérivés du latin salsus signifiant «salé».

Les divers procédés de fabrication, qui diffèrent d'un pays à l'autre, ont une influence sur la

composition (et en conséquence sur la saveur et la valeur nutritive) et sur l'aspect de ces produits. Traditionnellement et encore généralement faits de porc (maigre et gras), les saucisses et saucissons peuvent aussi être fabriqués de bœuf, de veau, d'agneau, de mouton, de cheval, de volaille, d'abats (foie, cœur et panse de bœuf surtout et dans les saucissons cuits en particulier) ou de tofu.

Lorsque la viande est désossée mécaniquement, ils peuvent aussi contenir des particules de nerfs, de tendons, de vaisseaux sanguins ou d'os. Les saucisses et saucissons peuvent aussi contenir de l'eau, des agents de remplissage (farine, amidon, poudre de lait écrémé, etc.), des sucres (sucrose, lactose, glucose, etc.), des épices, de la fumée, des agents de conservation (sel, nitrite de sodium, érythorbate de sodium, etc.) et d'autres ingrédients.

Ceux-ci, coupés plus ou moins finement selon le résultat recherché, forment ce que l'on appelle l'émulsion, la mûlée ou la farce. Celle-ci est insérée dans une enveloppe (ou boyau) naturelle ou synthétique. Les enveloppes synthétiques à base de collagène (comestibles) ou de cellulose (non comestibles) ont pratiquement remplacé les enveloppes naturelles, faites le plus souvent avec l'intestin d'un animal (porc ou agneau surtout) ou de crépine de porc (membrane veinée de gras, fine et transparente, qui entoure les viscères de l'animal, aussi appelée «coiffe» ou «toilette»). Les enveloppes naturelles servent surtout à la fabrication de produits de spécialité.

On distingue principalement quatre types de produits, soit les saucisses crues, les saucisses cuites, les saucissons secs et les saucissons cuits.

Les saucissons sont généralement servis coupés en de fines tranches.

VARIÉTÉS

Il existe un nombre incalculable de variétés de saucisses et de saucissons; on en trouve plus de 1 500 en Allemagne seulement. Plusieurs noms de saucisses sont d'ailleurs d'origine allemande. C'est le cas notamment lorsque le nom comprend le suffixe wurst signifiant «saucisse» en allemand.

COMMENT CHOISIR ?

À l'achat, choisir des saucissons lisses, non poisseux et de couleur uniforme. Le saucisson sec doit être très ferme, dégager un bon arôme et être recouvert d'une fleur (petits points blancs de la taille d'une tête d'épingle). Vérifier la date de péremption inscrite sur l'emballage des produits sous vide.

QUE FAIRE AVEC ?

Très apprécié en apéritif, en entrée ou dans une assiette de charcuterie.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les saucissons secs entiers peuvent se conserver jusqu'à 3 mois dans un endroit frais et sec. Lorsqu'ils sont à point, entamés ou achetés tranchés, les réfrigérer et les consommer dans les 3 à 5 jours suivants. Les couvrir et les tenir éloignés des aliments à forte odeur. Les saucissons cuits tranchés se réfrigèrent également 3 à 5 jours.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

La valeur nutritive des saucisses et saucissons varie selon les ingrédients utilisés et leur proportion. Ce sont en général des aliments gras, calorifiques et salés qui contiennent moins de protéines que la viande, et des additifs. Parmi ceux-ci, le nitrite de sodium est ajouté pour empêcher le développement de certaines bactéries dont le Clostridium botulinum, qui peut causer un empoisonnement alimentaire grave (botulisme); cet additif contribue également au goût et à la couleur rose caractéristiques des viandes saumurées.

Son emploi est toutefois controversé, car sous certaines conditions il peut se transformer en nitrosamines, substances réputées cancérigènes. Quant aux saucisses fumées (saucisses à hot-dog), l'eau et les matières grasses comptent pour près des trois quarts de leur poids.

| | | | | |
|---------------|-------------------|---------------------------|-------------|--------------|
| calories | protéines | glucide | lipide | magnesium |
| 410 kcal | 26,50 g | 1,23 g | 33,20 g | 31,70 mg |
| calcium | sodium | acides gras saturés | cholestérol | phosphore |
| 14,60 mg | 1 890,00 mg | 12,50 g | 98,00 mg | 235,00 mg |
| sucre | cuivre | zinc | fer | manganèse |
| 0,10 g | 0,10 mg | 2,79 mg | 1,28 mg | 0,11 mg |
| vitamin B1 | | | | |
| 0,52 mg | | | | |

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Il semble que les Grecs et les Romains aient contribué à la fabrication de la saucisse et que, en fait, les Allemands, qui s'attribuent la création de cet aliment, aient appris à la fabriquer des Romains. Saucisse et saucisson constituaient autrefois et constituent encore aujourd'hui une bonne façon d'utiliser les parties moins recherchées de l'animal, comme certains abats (qui sont toutefois peu utilisés au Canada et aux États-Unis). Leur popularité s'est perpétuée tout au long des siècles.

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15842>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15842>