



Recette de Soubressade

Ingrédients :

- 1,5kg de poitrine de porc
- [Assaisonnement complet à soubressade \(Dosage à 60 grs/kg\)](#)
- Boyaux : [menu de porc](#)
- Ustensiles : [Hachoir à viande](#), grille de 8mm, [poussoir à viande](#), [ficelle à viande](#)

La soubressade a une mouture fine. On ne peut cette fois le hacher à la main, le hachoir est indispensable.

Préparation : soubressade

1. Coupez la viande en cubes de 2cm, hachez la viande à la grille fine, Mélangez à la main en répartissant bien les épices avec l'[assaisonnement soubressade](#) Couvrez d'un film et laissez au réfrigérateur pendant la nuit. (idéalement, sinon faites l'embossage tout de suite); Le lendemain, procédez à la mise en boyaux.
2. Laissez les boyaux dessaler dans l'eau tiède pendant 30mn. (idéalement la veille pour le lendemain). Rincez bien.
3. Prenez une longueur de 2m de boyau, faites un noeud à une extrémité et versez de l'eau dedans, avec un entonnoir, de façon à le gonfler. Cela permet de voir si le boyau n'est pas percé (sinon il va exploser quand vous allez le remplir) et de désentortiller le boyau, ce sera plus simple à enfile.
4. Metez le [boyaux](#) sur la canule du poussoir et poussez le mélange dans le boyaux
5. Quand vous arrivez au bout de l'entonnoir, et à ce moment seulement, faites un noeud ou attachez avec de la ficelle (de cette façon, le boyau ne sera pas plein d'air).
6. Poussez le mélange, tournez le [boyau](#) tous les 20cm et faites deux nœuds à 1cm l'un de l'autre avec la ficelle, de façon à pouvoir ultérieurement couper entre deux soubressades et que les deux restent fermées. Piquez avec une aiguille s'il reste des poches d'air.
7. Il faut ensuite laisser sécher la soubressade au moins 3 jours avant de la consommer.
8. Si vous n'avez pas de pièce permettant un bon séchage, ou une armoire séchoir, contentez vous de la faire sécher quelques jours dans le bac du frigo, étalée sur du papier absorbant, en changeant de côté et de papier tous les soirs. On peut également la manger cuite, dans diverses préparations comme les cocas, les pâtes à la soubressade, les oeufs au plat à la soubressade, etc.