Le saucisson à cuire de Lyon, en brioche ou avec des pommes de terre

28/11/2010 à 9h00



A l'approche de l'hiver, la bien-pensance a eu une nouvelle idée pour "*aider*" les plus démunis : elle s'en prend une fois de plus à la distribution d'une soupe populaire contenant du porc. Il s'agit de la fameuse "*soupe au cochon*" de l'association SDF. La rubrique gastronomique entend réagir et, pour ce faire, elle rend hommage au cochon en mettant au menu un plat dont il est la vedette, le saucisson brioché.

[dailymotion]http://www.dailymotion.com/video/xd0ghk_saucisson-brioche_lifestyle[/dailymotion]

La recette en images

Le plus difficile, dans la réalisation du saucisson brioché, c'est la brioche. Vous avez pu voir, sur la vidéo, qu'il faut un bon batteur, et qu'il y a d'autres précautions à prendre : utiliser de la levure de boulanger et confectionner un levain.

Vous trouverez également des indications détaillées en images sur le site de Chef Simon, qui consacre plusieurs articles au sujet :

D’abord, il nous explique les différences entre les différentes sortes de levures et produits levants, sachant que, pour une pâte à brioche, il faut de la levure biolologique (boulangère) lyophilisée.

Ensuite, il nous donne sa recette de pâte à brioche, en deux articles, un peu simplifiée par rapport à celle de la vidéo mais nécessitant quand même un bon batteur.

Enfin, il nous explique comment mettre le saucisson en brioche.

Le contexte historique et culturel

Le cochon, dont la viande fournit le saucisson, nourrit nos ancêtres depuis des temps immémoriaux grâce à sa grande productivité. Un an suffit pour avoir un cochon et toute sa viande. Peu de bêtes offrent l’équivalent, et c’est véritablement une mauvaise action contre toutes les personnes à petit budget que de s’attaquer au cochon.

La charcuterie était une précieuse méthode de conserve pour nos ancêtres, qui n’avaient pas un supermarché à leur portes. Les charcuteries gauloises étaient célèbres dès l’antiquité.

La cuisine lyonnaise, à laquelle appartient le saucisson en brioche, en une des plus appréciées, à la fois populaire par ses produits bon marché, et raffinée par ses savoir-faire. Comme on l’a vu précédemment, la réalisation de la pâte à brioche, pour prendre cet exemple, nécessite une maîtrise technique certaine. Le saucisson que l’on y enferme est en principe un saucisson à cuire de Lyon, spécialité du terroir aux pistaches (en général) ou aux truffes (pour les plus luxueux).

Pour ceux qui ne se lanceront pas dans une pâte à brioche, la salade de pommes de terre

Le saucisson de Lyon est également excellent servi tiède avec

une salade de pommes de terre dont la recette figurant ici en ligne est parfaitement recommandable, et d'ailleurs elle est identique à celle de ma mémé, c'est dire ! Les conditions de réussite d'une bonne salade de pommes de terre sont :

– des pommes de terre bien fermes

– des échalotes et, facultativement, quelques morceaux de côtes de céleri

– une vinaigrette où le vin blanc remplace tout ou partie du vinaigre

– un versement de la vinaigrette sur les pommes de terre encore chaudes.