

## Kielbasa - saucisse polonaise

Categories : Porc Pologne

700 g Pork -- haché grossièrement  
1/2 tsp Poivre de la jamaïque moulu -- voir note (1)  
1 tbsp Poivre noir (1) -- du moulin  
1/2 tsp Poivre noir (2) -- du moulin  
6 Gousses d'ail -- écrasées  
1 tsp Sel  
1 tsp Liquid smoke -- Voir note (2)  
80 ml Eau  
Boyaux à saucisse

Note (1) :

Poivre de la Jamaïque : Allspice, bois d'Inde appelé aussi piment de la Jamaïque. Epice qui exhale une saveur aromatique chaude rappelant à la fois la cannelle, le girofle, le poivre, la citronnelle et l'anis

Note (2) :

Liquide de couleur brun-noir, qui communique un goût de "fumé" au aliment. Se trouve en grandes surfaces aux USA

Mélangez tous les ingrédients à l'exception de l'eau. Ajoutez alors l'eau peu à peu et continuez à mélanger pour homogénéiser la texture.

Embossez dans du boyaux.

Variante :

Si vous pouvez vous procurer des sacs en plastique à fermeture étanche résistant à la chaleur, alors, placez la chair à saucisse dans ce genre de sacs, tout en lui donnant la forme d'un saucisson .

Pochez vos saucisses à l'eau pendant 45 minutes.

Les saucisses peuvent alors être congelées.

Pour les utiliser, dorez les à la poêle.

Recette partagée par Denis Clément

Traduction François Ieloup

**THE FRUGAL GOURMET by JEFF SMITH**

lien permanent vers la recette : [Kielbasa - saucisse polonaise](#)