



## Melsat

Par La Popotte sans chichis



## Ingrédients

- 1.25 kg de gorge de porc
- 1.25 kg de poitrine
- 2.5 kg d'œufs
- 1.25 kg de pain
- 120 g de sel (20g/kg de préparation)
- 16 g de poivre (2.5g/kg de préparation)
- 6 m de boyaux

La veille, mettre à tremper les oeufs avec les bouts de pain dur.

Désalez les boyaux avec de l'eau puis faites les tremper dans de l'eau avec du citron jaune.

### La farce

Le lendemain, coupez votre viande en gros morceaux.

Passez-là au hachoir en mélangeant bien le gras et le maigre pour ne pas abîmer la lame du hachoir.

Mélangez la viande, le mélange oeuf-pain dur, le sel et le poivre.

### Confections des melsats

Prenez vos boyaux, nouez une extrémité.

Remplissez-les à moitié (car ils vont gonfler à la cuisson), faire un double nœud avec de la ficelle de cuisine pour les fermer.

Une fois tous les melsats sont faits, les faire cuire pendant 2h dans une marmite d'eau frémissante (l'eau ne doit pas venir).

Piquez régulièrement les melsats pour chasser l'air contenu pour éviter que les boyaux ne "pètent".

Une fois cuit, les faire sécher 1 nuit sur de la paille ou un torchon.

Au niveau conservation, ce genre de charcuterie ne se garde pas à température ambiante trop longtemps, par contre vous pouvez les congeler, ils ressortiront très bien !