

## Ingrédients

**Préparation** : 1 h 30

**Étuvage** : 24 h

**Fumage** : 48 h

**Séchage** : 2 à 3 jours

**Conservation** : 1 à 2 mois dans la cendre

- **Pour 18 saucisses environ**
- 2 kg de viande maigre de [porc](#)
- 1,5 kg de lard gras de porc
- 1,5 kg de poitrine de porc
- 1 cuillerée à café de salpêtre
- 100 g de sel
- 15 g de poivre
- 25 g de quatre-épices
- 25 g de cumin
- 4 échalotes
- 2 à 3 gousses d'ail
- 2 boyaux de bœuf ou de mouton d'au moins 55 mm de diamètre et de 3,5 à 4 m de long pour entonnage

## Préparation

1. Détailler le maigre et la poitrine de porc en cubes, puis les hacher à la grosse grille.
2. Hacher menu les échalotes.
3. Dans un saladier, incorporer les échalotes à la viande ainsi que les aromates. Saler et poivrer.
4. Hacher finement le lard et l'ajouter à la préparation. Mélanger intimement.
5. Entonner les saucisses dans les boyaux de bœuf en les ficelant tous les 15 ou 20 cm et en veillant à ne pas laisser d'air dans les saucisses.
6. Accrocher les saucisses dans une pièce chaude (20 °C) et aérée pour **les laisser étuver pendant 24 heures**.
7. Après ce temps, [placer les saucisses dans un fumoir](#) pendant 48 heures, en utilisant des sciures de genévrier et de résineux afin d'obtenir le petit goût particulier de cette saucisse.
8. Faire sécher les [saucisses](#) pendant 2 à 3 jours à l'air libre, puis les conserver dans la cendre.

## Astuce

Cette saucisse est un élément incontournable de [la potée](#) de Franche-Comté, au même titre que le lard salé, la palette et la [poitrine fumée](#).

---