

Soudjouk, le saucisson arménien maison

Ingrédients pour environ 1 kg de mée à soudjouk

1000 g de viande de bœuf

8 g de cumin (*Cuminum cyminum*)

6 g de paprika doux

3 g de poivre noir moulu

4 g de piment de la Jamaïque (*attention, ce n'est pas un piment !*)

0,25 g de poivre de Cayenne (*là, c'est du sérieux, HOT*)

4 g d'ail en poudre

5 g de sucre

1,5 m de boyaux de bœuf calibre 55 (*boyaux courbes*)

Variante 1 (salaison classique)

25 g de sel de cuisine

1 g de salpêtre

Variante 2 (salaison mixte)

15 g de sel nitrité

10 g de sel de cuisine

0,3 g de salpêtre

Préparation

- N'attendez pas après l'achat de votre viande. L'idéal est de préparer les saucissons dans la journée, avec une viande **très fraîche et bien froide**.
- Lavez-vous soigneusement les mains et travaillez sur une surface propre avec du matériel parfaitement nettoyé.
 - 👉 Une hygiène irréprochable est essentielle en charcuterie.
- Dans un saladier, **réunissez toutes les épices avec le sel et le salpêtre**, puis mélangez soigneusement.
- **Détaillez** la viande de bœuf bien froide en cubes d'environ 4 à 5 cm, puis ajoutez le mélange sel/épices. Mélangez bien.
 - 👉 Il est préférable d'incorporer les épices **avant le hachage** pour assurer une répartition homogène.

- **Hachez** la viande à l'aide d'un hachoir équipé d'une grille de 4 mm.
⚠ N'utilisez pas de mixeur : la viande doit être coupée net, pas réduite en purée.
- Mélangez ensuite la mée à la main, sans trop insister pour éviter qu'elle ne s'échauffe et ne devienne collante.
- À l'aide d'un poussoir, **embossez** la mée dans des boyaux de bœuf (calibre 40–45 mm) préalablement trempés dans de l'eau tiède pour les dessaler.
- **Ficelez** les saucissons (15 à 20 cm) en serrant bien aux extrémités afin d'éliminer un maximum d'air.
👉 Si nécessaire, piquez avec une aiguille fine pour chasser les bulles d'air.

Étapes de maturation

1. La rubéfaction

- Suspendez les saucissons et laissez-les reposer **48 heures** dans un environnement :
 - chaud : 22 à 25°C
 - humide : 85 à 100 % d'humidité relative
 - sans courant d'air

👉 La viande va se raffermir et prendre une couleur rouge foncé : c'est la **rubéfaction**.

2. Le séchage

- Poursuivez par un séchage à l'air :
 - 15 à 18°C
 - 75 à 85 % d'humidité
 - légère ventilation
 - à l'abri de la lumière
- Durée : **10 à 20 jours**, jusqu'à une perte de poids d'environ 45 %.
- Pendant cette phase, vous pouvez :
 - rouler légèrement les saucissons chaque jour avec un rouleau à pâtisserie
 - ou les placer sous presse entre deux planches

👉 Cela permet de compacter la m \acute{e} lée et d' \acute{e} viter les poches d'air.

Conseils importants

- Le s \acute{e} chage doit \hat{e} tre progressif : un dess \acute{e} chement trop rapide nuirait au r \acute{e} sultat.
 - L'apparition d'un l \acute{e} ger duvet blanc en surface est normale :
👉 c'est la **fleur du saucisson**, signe que tout se d \acute{e} roule correctement.
-

D \acute{e} gustation & conservation

- \hat{A} consommer apr \acute{e} s **2 \acute{a} 3 semaines minimum**.
- Conservation :
 - au r \acute{e} frig \acute{e} rateur, bien emball \acute{e} ou sous vide : 2 \acute{a} 3 semaines
 - au cong \acute{e} lateur : plusieurs mois