

PLUS DE 100 RECETTES



MES
BONNES CHARCUTERIES
maison



Rustica éditions

© Éditions Rustica, Paris, 2017
Dépôt légal : juin 2017

www.rustica.fr



Rustica éditions



SOMMAIRE

INTRODUCTION

Les produits	9
L'équipement	13
Techniques et conseils	14
Réussir ses terrines	18
Fumer viandes et volailles	21
Les étapes de la fumaison	23

RECETTES

Petite charcuterie

Pieds de porc à la Sainte-Menehould	27
Pieds de porc à l'anglaise	29

Fromage de tête de porc	30
Langues de porc à la mode de Troyes	31
Andouille	33
Andouille de Vire	34
Andouille fumée	35
Andouille de Guéméné	36
Andouillette de Troyes	38
Andouillette de Nancy	39
Andouillette lyonnaise	40
Andouillettes	42
Tripes à la provençale	43
Tripes à la mode de Caen	45
Roulade de tripes	46
Caillettes de porc	47



Rillettes, pâtés, rillons

Rillettes de porc	48
Rillettes de jambon fumé	50
Rillettes à l'ancienne	51
Rillettes du Mans	53
Rillettes de Tours	54
Rillettes de canard fumé	55
Rillettes d'oie	57
Rillettes de lapin	58
Rillons à l'ancienne	60
Rillons d'Angers	61
Pâté pantin	62
Gâteau de rillettes au jambon et aux poires	63
Terrine de bécasse	64
Terrine de canard aux clémentines	65
Terrine de canard à l'orange en croûte	67
Terrine de pintade aux pruneaux	68

Terrinettes express foie de volaille	69
Terrine de chevreuil	71
Terrine de lièvre aux noisettes	73
Terrine de langue de porc fumée aux abricots secs	74
Langue de porc en terrine	75
Agneau en terrine à la provençale	76

Confits

Confit de porc	77
Confit d'oie	79
Confit de poulet fermier	80
Confit de lapin	82
Terrine de confit de canard au foie gras	83
Confit de canard	84
Gésiers confits	86
Foies de volailles confits	87



Foie gras

Foie gras en cocotte au chasselas . . .	88
Foie gras rôti à la braise	90
Carpaccio de foie gras aux noisettes . .	91
Foie gras de canard grillé et figues au miel	93
Foie gras au pain d'épices	94
Foie de canard poché au porto	95

Jambon

Jambon fumé façon Bayonne	96
Jambon persillé au vinaigre balsamique	98
Jambon en croûte au madère	99
Jambon de montagne	100
Jambon à l'os	102

Salés et fumés

Rôti de porc fumé farci aux cèpes . .	103
Poitrine fumée	104

Enchaud	106
Palette demi-sel	108
Lard et petit salé	109
Langues de porc fumées	110
Lard de poitrine roulée	111
Ventrèche	112

Boudins

Boudin blanc du Mans	113
Boudin noir parisien	115
Boudin blanc aux épinards	116
Boudin créole	117
Boudin blanc de fête au foie gras	118
Boudin blanc aux rillettes de cailles et au cognac	120
Boudin noir aux châtaignes	121
Boudin fin aux pommes	123
Boudin noir du Poitou	124



Saucisses et saucissons

Chair à saucisse	127
Saucisse aux fruits secs	128
Saucisse créola	129
Saucisse aux herbes	131
Saucisse de Toulouse	132
Saucisse truffée	134
Saucisse de Morteau	135
Knack	137
Saucisse de ménage à bouillir	139
Saucisse au champagne	140
Saucisse à cuire fumée	141
Merguez d'agneau et de veau	142
Chipolata	144
Saucisse provençale à la ratatouille et au pesto	145
Saucisse aux travers de porc et aux poivrons	147
Crépinettes	148
Saucisson d'Arles	149
Rosette de Lyon	150
Saucisson de Lyon en feuilleté	152
Saucisson de canard	153

Saucisson à l'ail	155
Saucisson de campagne	156
Saucisson fumé	157

Recettes à base de charcuterie

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne	158
Cocotte de cèpes à la ventrèche et au pain grillé	160
Gratin d'andouillettes au chaource	161
Potée auvergnate	162
Cou d'oie farci façon périgourdine	164
Quenelles de volailles	165
Cuisses de canard confit aux fèves fraîches	167
Minestrone au basilic et saucisses pochées	168
Kig ha farz	169
Lexique du charcutier	171
Index	173

Introduction

LES PRODUITS

Le mélange subtil de différentes viandes, d'épices et de liants dégage des saveurs incomparables. Les couennes et les os longuement mijotés fournissent la gelée indispensable pour recouvrir et conserver les pâtés. Enfin, les bouillons à base de légumes du jardin apportent à ces mets un fumet incomparable.

Les autres viandes

Si le cochon est le maître incontesté de nombreuses charcuteries en raison de la fameuse devise « dans le cochon, tout est bon », d'autres animaux d'élevage ou sauvages agrémentent pâtés, terrines, saucisses ou confits... Poules réformées, poulets, coquelets, pintades, dindes, oies, canards et lapins peuvent entrer dans des recettes charcutières. Les produits de la chasse – lièvres, bécasses, sangliers, perdreaux ou chevreuils – constituent les bases des terrines d'automne, que les techniques de conservation permettent de déguster tout au long de l'année.

Les abats et les boyaux

Riches en protéines, les abats entrent dans la préparation de nombreuses spécialités comme les terrines, les boudins et les andouilles ou peuvent être dégustés tels quels. On parle d'abats nobles pour désigner les rognons, les ris, la cervelle, le foie, le cœur, la langue, mais on fait aussi une distinction entre les abats blancs et les abats rouges.

On trouve dans les premiers la fraise de veau indispensable pour fabriquer certaines andouillettes, le gras-double de bœuf dégusté à Lyon sous l'appellation « tablier de sapeur », les pieds et têtes de porc et d'agneau, de

Où les trouver ?

Le **sang de porc** se trouve communément en seau de 3 litres que vous pouvez commander chez le boucher ou au rayon boucherie des grandes surfaces. Préalablement brassé afin qu'il ne coagule pas, il est prêt à l'emploi et se conserve 3 ou 4 jours au frais.

La **panne fraîche** est disponible chez le boucher ou en grande surface. N'hésitez pas à la commander.

Les **boyaux** qui servent à confectionner les andouilles se commandent un à deux jours à l'avance auprès des mêmes professionnels.

Quant aux boyaux qui entourent boudins, saucisses et saucissons, ils s'achètent en seaux, salés et roulés en pelotes, dans pratiquement toutes les grandes surfaces. Ils se conservent plusieurs mois au frais.



mouton, de bœuf ou de veau, les oreilles de porc, et enfin les tripes de bœuf et de mouton. Les abats rouges réunissent foie et cervelle, cuisinés seuls ou servant de liants dans la composition de nombreux pâtés : la queue de bœuf, employée surtout dans le pot-au-feu, les rognons de porc et de veau, très prisés, ceux de bœuf, qui doivent être le plus clair possible, signe de qualité et de tendresse, la joue de porc et de bœuf, la langue d'agneau, de porc et de bœuf, le museau de porc, excellent en salade, l'amourette, ou moelle épinière, que les amateurs consomment nature, sautée au beurre, tout comme les animelles ou rognons blancs qui sont les testicules des taureaux, béliers et agneaux ; enfin, les ris de veau, d'agneau ou de jeune bœuf, qui ne sont autres que le thymus, cette glande située dans l'arrière-gorge de l'animal et qui disparaît lorsqu'il grandit. Ce sont les boyaux qui déterminent le diamètre de vos saucissons, donc leur goût, le séchage et le temps de maturation... Des boyaux de porcs donnent des saucissons fins et allongés, des chaudins de bœuf, de plus grosses pièces.

La gelée. les bouillons et les liants

La gelée

On utilise généralement la gelée pour couvrir les pâtés et les terrines. On l'obtient en faisant cuire longuement des os et des viandes naturellement gélatineuses dans un bouillon. Le jarret de bœuf et de veau, la couenne fraîche de porc ou les pieds de veau conviennent particulièrement.

Les bouillons

Les bouillons sont utilisés dans de nombreuses recettes, notamment pour la cuisson des boudins. Les préparations déshydratées offrent des bases de qualité auxquelles on peut ajouter une brunoise de légumes, c'est-à-dire des légumes découpés en tout petits morceaux afin de cuire plus rapidement et de développer davantage d'arômes. Carottes, courgettes et poireaux conviennent parfaitement, mais n'hésitez pas à employer les produits de saison ou ceux disponibles dans votre jardin. Les fines herbes – persil, ciboulette, estragon, basilic – apportent également des parfums subtils. Les bouillons serviront ensuite pour la confection de soupes ou potages ou pour cuire des pâtes ou du riz. Congelez-les dans une bouteille en plastique, en ayant soin de ne pas trop la remplir car le liquide va se dilater sous l'effet du froid.

Les liants

Pour confectionner boudins et pâtés, on utilise pour unifier le mélange des œufs qui servent de liant naturel.

Le blanc d'œuf est un liant puissant car l'albumine coagule sous l'effet de la chaleur.

Pour 1 litre de gelée

- ◆ 300 g de jarret
- ◆ 300 g d'os concassés
- ◆ 1 pied de veau
- ◆ 500 g de gîte de bœuf
- ◆ 150 g de couenne fraîche

Faites cuire ces ingrédients pendant 3 heures dans un bouillon constitué de deux carottes, d'un oignon, d'un poireau, d'une pointe de sel et de poivre, d'une branche de thym et de 2 litres d'eau. Filtrez ce fond de gelée dans une passoire fine, puis laissez-le refroidir. Après refroidissement, retirez la pellicule de gras à la surface.



L'ÉQUIPEMENT

Des ustensiles de base, très simples, conviendront parfaitement pour réaliser les recettes qui suivent.

Un **robot de bonne qualité** et un **hachoir à main** à fixer sur le rebord d'une table seront utiles, surtout pour les terrines et les pâtés. Les hachoirs ont l'avantage sur les robots de posséder deux à trois grilles de grosseurs différentes et sont d'une solidité à toute épreuve pour un prix raisonnable. Nettoyez-les soigneusement après chaque utilisation.

Si vous souhaitez conserver la viande dans des **saloirs**, choisissez-les de préférence en grès et déclinez-les du petit pot, idéal pour les confits et les rillettes, au grand plat ou même à la jarre, qui permettent de stocker une bonne quantité de viande.

Une **série de bocaux** est indispensable pour les pâtés. On peut les réutiliser

indéfiniment, à condition de changer les joints.

Une ou deux **terrines de porcelaine** seront aussi nécessaires. N'hésitez pas à en choisir une grande pour les terrines de campagne et une plus petite, à réserver pour les foies gras ou les préparations ponctuelles à base de gibier, par exemple.

Une ou deux **cocottes ou marmites** en fonte permettront de faire mijoter confits, rillettes ou tripes...

Planches à découper et batterie de **couteaux** compléteront ce matériel.

Investissez dans un **petit entonnoir** si vous prévoyez de réaliser souvent des boudins.

Recettes

PIEDS DE PORC À LA SAINTE-MENEHOULD

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 h + 20 min

Conservation :
10 jours au frais

POUR 4 PERSONNES

- ◆ 4 pieds de porc
- ◆ 100 g de couenne
- ◆ 1 l de vin blanc sec
- ◆ ½ verre de vinaigre
- ◆ 1 l d'eau
- ◆ 3 carottes
- ◆ 2 oignons piqués de clous de girofle
- ◆ 1 branche de céleri
- ◆ 1 bol de chapelure
- ◆ farine
- ◆ thym
- ◆ laurier
- ◆ sel
- ◆ poivre
- ◆ mousseline

1. Nettoyez soigneusement les pieds de porc. Découpez quatre grands carrés de mousseline. Emmaillotez chaque pied dans un carré, puis fermez-le en faisant en sorte que le nœud ne se défasse pas à la cuisson.
2. Placez les pieds de porc dans une terrine en terre et couvrez-les avec les légumes émincés, les aromates, la couenne, 75 cl d'eau, le vin, le vinaigre, le sel et le poivre.
3. Lutez la terrine avec une pâte molle composée de farine et d'eau. Mettez-la ensuite au four à 150 °C (th. 5) pendant 20 heures.
4. Laissez refroidir la terrine avant de l'ouvrir et de dénouer chaque pied. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
5. Roulez les pieds dans la chapelure et faites-les rissoler 10 minutes de chaque côté avant de servir.

FROMAGE DE TÊTE DE PORC

Enfin un fromage qui se déguste en entrée !

Préparation : 45 min

Repos : 12 h

Cuisson : 5 h

POUR 2,5 KG DE FROMAGE DE TÊTE

- ◆ 1 tête de porc
- ◆ 1 pied de porc
- ◆ 400 g de carottes
- ◆ 500 g d'oignons
- ◆ 50 cl de vin blanc sec
- ◆ 1 bouquet garni
- ◆ 1 cuillerée à café de quatre épices
- ◆ 1 clou de girofle
- ◆ sel
- ◆ poivre du moulin
- ◆ saindoux

1. Coupez la tête de porc en quatre et faites-la dégorger avec le pied de porc une nuit dans de l'eau légèrement salée.
2. Rincez-les et faites-les blanchir 3 minutes à grande eau bouillante.
3. Préparez le court-bouillon avec le vin blanc, les légumes émincés grossièrement et les aromates, assaisonnez de sel et poivre et complétez en eau pour couvrir les morceaux.
4. Faites cuire, en surveillant le niveau de liquide, pendant 5 heures à toute petite ébullition, jusqu'à ce que les viandes se détachent toutes seules.
5. Sortez les viandes et coupez-les en dés ou en lanières. Éliminez les os et le bouquet garni, puis versez la préparation dans des terrines ou dans des moules. Mettez-les sous presse jusqu'à leur complet refroidissement, puis couvrez-les d'un peu de saindoux ou de bouillon de cuisson filtré. Réservez-les au frais jusqu'à leur consommation.

Conseil

Pour obtenir un fromage plus raffiné, ajoutez 1 ou 2 langues de veau ou 1 jambonneau dans la cuisson.

LANGUES DE PORC À LA MODE DE TROYES

Préparation : 20 min

Repos : 3 h

Salage : 1 semaine

Cuisson : 2 h

Conservation : 1 à 2 mois
dans un endroit sec et frais

POUR 10 À 12 PERSONNES

- ♦ 3 langues de porc
- ♦ 3 chaudins de porc

Pour la saumure

- ♦ 250 g de sel
- ♦ 100 g de sucre
- ♦ 25 g de salpêtre

Pour le court-bouillon

- ♦ 1 l de vin blanc
- ♦ 1 l d'eau
- ♦ 2 carottes
- ♦ 2 oignons piqués de clous de girofle
- ♦ 1 branche de céleri
- ♦ thym
- ♦ laurier
- ♦ sel
- ♦ poivre

1. Ébouillantez les langues 2 à 3 minutes et pelez-les. Mettez-les à dégorger 3 heures dans de l'eau froide.
2. Après ce temps, égouttez les langues, frottez-les avec la saumure puis plongez-les dedans pendant une semaine.
3. La semaine passée, rincez les langues. Dans un faitout, faites un court-bouillon et faites-y cuire les langues pendant 2 heures. Laissez-les tiédir avant de les égoutter. Laissez le bouillon sur le feu.
4. Enfoncez chaque langue dans un chaudin et nouez les deux extrémités. Replongez-les pendant 1 à 2 minutes dans le bouillon frémissant : le boyau doit adhérer à la langue.
5. Égouttez les langues et laissez-les refroidir. Tranchez-les avant de les servir accompagnées de cornichons et d'oignons grelots.

RILLETTES DE PORC

De porc, mais aussi de volaille ou de lapin, les rillettes servaient autrefois à récupérer et utiliser les petits morceaux de rebut. Aujourd'hui, leur préparation est codifiée et les morceaux nobles sont d'usage.

Préparation : 30 min

Cuisson : 3 h

Repos : de quelques semaines à 6 mois

POUR 2 KG DE RILLETTES

- ◆ 500 g d'épaule
- ◆ 500 g de poitrine
- ◆ 1 kg de panne de porc
- ◆ saindoux
- ◆ 36 g de sel
- ◆ 10 g de poivre blanc
- ◆ 7 g de quatre-épices

Conseil

En fonction de la texture recherchée, les chairs doivent être plus ou moins pilées : de la purée très fine avec des fibres jusqu'aux morceaux entiers, les variantes sont nombreuses.

1. Découpez la viande de porc en cubes de 1 cm de côté. Hachez la panne. Assaisonnez-les de sel, de poivre et de quatre-épices. Faites fondre la panne dans une cocotte en fonte, ajoutez les viandes et faites-les cuire à feu très doux pendant environ 3 heures, en brassant souvent avec une spatule. Quand les morceaux commencent à être dorés (surtout pas grillés, ce qui les ferait durcir) et à s'effiloche, égouttez-les et versez-les dans une jatte.
2. Décantez la graisse de cuisson et débarrassez-la de ses impuretés, puis versez-la dans la cocotte après avoir essuyé celle-ci.
3. Hachez les rillettes ou écrasez-les avec un pilon et faites-les cuire à nouveau quelques minutes en remuant constamment. Rectifiez l'assaisonnement.
4. Tassez les rillettes encore chaudes dans des pots en grès ou en verre bien ébouillantés et secs, et laissez refroidir. Quand les rillettes sont froides, versez sur la viande une bonne couche de saindoux tiède (ou de graisse de cuisson filtrée), puis couvrez d'un papier sulfurisé.
5. Conservez à l'abri de la lumière, au frais et au sec, de quelques semaines à 6 mois environ.



JAMBON DE MONTAGNE

Le jambon cuit, ou jambon blanc, tendre, onctueux et savoureux, présente le défaut majeur de se conserver moins longtemps que les jambons secs. Mais son moelleux est incomparable. Vous serez loin de l'apparence des jambons industriels bien roses : celui-ci est un peu gris avec des reflets bleutés... et infiniment meilleur !

Préparation : 1 h

Saumurage : 15 jours

Dessalage : 3 h

Égouttage : 12 h

Cuisson : 6 à 8 h

Repos : 24 heures

- ◆ 1 bouquet garni
- ◆ 1 cuillerée à soupe de quatre-épices
- ◆ 1 cuillerée à soupe de salpêtre
- ◆ sel
- ◆ poivre du moulin

POUR 1 JAMBON

- ◆ 1 jambon frais de 5 à 7 kg

Saumure

pour 10 litres d'eau :

- ◆ 1,5 kg de gros sel
- ◆ 450 g de sucre
- ◆ 140 g de salpêtre
- ◆ 10 baies de poivre
- ◆ 5 baies de genièvre
- ◆ 2 feuilles de laurier
- ◆ 5 g de macis
- ◆ quelques brins de thym

Court-bouillon

pour 10 litres d'eau :

- ◆ 5 carottes
- ◆ 1 poireau
- ◆ 5 oignons
- ◆ 100 g de saindoux
- ◆ 2 kg d'os de veau
- ◆ 1 kg de couennes crues
- ◆ 1 tête d'ail

1. Dégagez d'abord l'os du quasi en enlevant l'araignée, puis en incisant les chairs autour de l'os avec un couteau pointu. Enlevez-le, puis dégagez l'os du fémur, en commençant par le côté du quasi puis sur le côté opposé, en ayant soin d'extraire la rotule. Enlevez l'os du fémur et éliminez toutes les rougeurs, les cartilages, les nerfs et le gras au cœur du jambon.
2. Préparez la saumure dans un grand récipient et plongez-y le jambon. Laissez reposer pendant 15 jours.
3. Faites dessaler le jambon pendant 3 heures à l'eau courante, puis laissez-le s'égoutter, suspendu au frais, pendant une nuit.
4. Détaillez les légumes en rondelles, mettez-les dans un grand faitout avec tous les autres ingrédients du court-bouillon (et l'os du jambon si vous l'avez conservé au congélateur), couvrez d'eau et portez à ébullition. Faites cuire 1 heure à petits frémissements. Passez au chinois et laissez refroidir.

Conseils

Incisez peu profondément les muscles à l'intérieur du jambon, avec la pointe d'un couteau, pour favoriser le recollage des noix entre elles.

En plus du resserrage après cuisson, laissez le jambon quelques heures sous presse pour obtenir un jambon bien homogène.

5. Étalez un linge de grande caille sur le plan de travail et posez le jambon dessus. Coupez une bande de chair maigre dans le jambon et placez-la à la place du fémur. Façonnez le jambon afin de lui donner une forme oblongue et roulez-le dans la toile. Serrez-le fortement avec une ficelle large enroulée en spirale, puis liez les extrémités solidement.
6. Démarrez la cuisson du jambon à froid. Montez à 70 °C et faites cuire pendant 6 à 8 heures, en surveillant le niveau du bouillon. Laissez reposer 1 heure après la cuisson avant de déballer le jambon. Resserrez le ficelage. Laissez refroidir 24 heures à 4 °C.



POITRINE FUMÉE

Appelée aussi ventrèche, la poitrine est un morceau plat qui se fume aisément. Il est ensuite facile d'en découper de larges tranches au fur et à mesure des besoins. On obtient les lardons en taillant en dés la chair désossée et débarrassée des morceaux de cartilage.

Salage : 15 jours

Dessalage : 24 h

Fumage : 24 h

Affinage : 1 mois

Conservation : 2 mois dans son linge, dans un endroit sec et frais

POUR 1 POITRINE

◆ 1 morceau de poitrine de porc de 2 à 3 kg

Pour la saumure

◆ 2 kg de gros sel

◆ 500 g de sucre roux en poudre

◆ 1 poignée d'herbes de Provence

1. Mélangez les ingrédients de la saumure dans un plat creux. Placez-y la poitrine en la recouvrant bien. Réservez dans une pièce fraîche pendant 15 jours.
2. Après ce temps, rincez abondamment la viande, puis plongez-la pendant 24 heures dans de l'eau froide pour la dessaler.
3. Épongez la viande, puis suspendez-la durant 24 heures dans un fumoir alimenté en bois ou en sciure de hêtre.
4. Enfin, enveloppez-la dans un linge bien serré et mettez-la à sécher pendant 1 mois dans un endroit frais et aéré.

Conseil

Ainsi préparée, cette poitrine se conserve des semaines dans son linge et constitue une base idéale pour la soupe aux choux.





SAUCISSES AUX TRAVERS DE PORC ET AUX POIVRONS

Une recette d'été, à décliner lorsque les poivrons odorants et le porc abondent sur les étals. Aucune difficulté pour cette réalisation qui gagnera à être cuite doucement au barbecue après pochage...

Préparation : 1 h

Cuisson : 30 min + 20 min

Conservation : 4 à 5 jours au frais

POUR 14 SAUCISSES

- ♦ 1 kg de ris ou travers de porc
- ♦ 1 kg de chair à saucisse
- ♦ 1 kg de poivrons (rouges, jaunes ou verts ou mélangés)
- ♦ 400 g de crème fraîche épaisse
- ♦ 1 l de vin blanc sec
- ♦ 2 œufs
- ♦ 1 bouquet garni (thym, laurier)
- ♦ 25 g de beurre et 2 cuillerées à soupe d'huile
- ♦ sel
- ♦ poivre

Pour le bouillon

- ♦ 2 cubes de bouillon de volaille ou pot-au-feu et bouquet garni (thym, laurier)
- ♦ 2 boyaux de porc de taille moyenne
- ♦ ficelle alimentaire

1. Émincez les poivrons en fines lanières après les avoir débarrassés de leurs pépins.
2. Mettez-les à fondre dans le mélange beurre / huile dans une grande poêle anti-adhésive. Au bout d'une dizaine de minutes, retirez-les à l'aide d'une écumoire et remplacez-les par les travers de porc. Laissez cuire une vingtaine de minutes en les retournant à mi-cuisson. Laissez refroidir.
3. Dans un saladier, détaillez la viande en petits morceaux, ajoutez les poivrons, la chair à saucisse, la crème fraîche, les œufs entiers. Malaxez bien avec vos mains, délayez avec un demi-litre de vin blanc. Assaisonnez à votre goût.
4. Embossez dans les boyaux à l'aide d'une demi-bouteille en plastique. Ficelez afin d'obtenir des saucisses de 15 cm environ.
5. Faites-les pocher une vingtaine de minutes dans un bouillon frémissant constitué du reste du vin blanc, de 1 l d'eau, des cubes et du bouquet garni.

Conseil

Conservez le bouillon qui servira de base pour une purée maison servie avec les saucisses. On trouve au rayon surgelé des poivrons déjà détaillés qui conviennent tout à fait pour cette recette et des travers de porc vendus sous l'appellation ris.

LES RECETTES CLASSIQUES DE RUSTICA, UN SUCCÈS ASSURÉ !



**À L'OCCASION D'UN REPAS DE FÊTE,
D'UNE SOIRÉE ENTRE AMIS OU D'UN BARBECUE,
LES CHARCUTERIES SONT DES INCONTOURNABLES
DE NOTRE QUOTIDIEN.**

Rillettes, terrines, saucisses, saucissons, foie gras, boudins et jambons, autant de délicieuses charcuteries à réaliser soi-même ! Apprentis charcutiers ou amateurs gourmands, suivez les nombreux conseils et astuces de nos spécialistes pour ravir les papilles de vos convives.

Découvrez également comment marier vos charcuteries dans de délicieuses recettes du quotidien.