

Cervelas ou saucisson à cuire de Lyon à la braise

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Recette n°6 de Georges, Le Maître à Grenouilles

C'était un plat très courant il y a encore quelques années dans mon Bugey mais la disparition petit à petit des coupes de bois que chaque habitant faisait ne permet plus de faire des « brasiers » pour faire cuire ses saucissons et d'inviter tous ses amis.

Heureusement, on peut le faire aujourd'hui en petite quantité dans les braises du barbecue ! Servir simplement avec des pommes de terre cuites à l'eau avec une bonne salade du jardin.

« Moi je le fais avec du vin rouge tout simplement ! »

Ingrédients (pour 2-3 personnes) :

* 1 cervelas ou un saucisson à cuire de Lyon (de 400 à 600g)

(ici 2 cervelas de cerf et 2 natures plus clairs)

* 15 à 20cl de vin rouge par saucisson

* papier type boucherie mais pas plastifié

(ou papier sulfurisé et aluminium),

ficelle à rôtir et huile de tournesol

* facultatif : thym et laurier



Préparation :

S'occuper de faire un bon brasier (il faudra cuire dans la braise sans flamme).

Découper un grand morceau de papier assez large (50x70cm).

Graisser légèrement une face avec de l'huile en vous aidant d'un papier essuie-tout.

Plier-la en 2 (face graissée l'une contre l'autre).

Il va falloir plier les 2 bordures en partant du pli central pour éviter que le vin rouge ne fuie une fois le saucisson emballé. Il faut donc faire des plis bien appuyés et des nœuds bien serrés.

Démarrer au niveau de l'angle du pli central, replier ensuite sur lui-même sur environ 10 tours. Le pli doit arriver au milieu du côté « ouvert ». A ce moment faire un angle et refaire quelques tours jusqu'à récupérer le pli droit sur toute la longueur.

Refaire un autre angle au tiers restant et encore quelques tours jusqu'à refaire le pli entier.

Faire de même de l'autre côté de la feuille.

On obtient ainsi comme un trapèze avec un seul côté ouvert.

Y insérer le saucisson à un tiers du bord plié et au milieu de la largeur.

Rabattre le pli le plus proche du saucisson sur celui-ci et finir de le rouler jusqu'à l'autre pli.

Le papier doit faire le tour au moins une fois du saucisson.

Nouer solidement un bout. Faire d'abord un tour simple et nœud serré puis encore un autre tour. Rabattre le bout du papier vers la partie où il y a le saucisson et refaire plusieurs tours et nœuds bien serrés.

Remplir au 2/3 maxi de vin rouge dans les plis où il y a le saucisson. On peut ajouter à ce moment du laurier et du thym si on veut.

Attention, remplir avec le vin au-dessus d'un plat au cas où le papier craque ou fuit !

Fermer alors l'autre bout de la même façon que le premier nœud et mettre à plat le saucisson dans un plat.

Il suffit ensuite de faire une plateforme horizontale dans la braise.

Y poser le saucisson à plat dessus (attention ça chauffe !!).

Recouvrir complètement d'un bon tas de braises et laisser cuire ainsi 40 à 45 minutes (en fonction de la taille de votre saucisson).

Quand c'est cuit, ôter délicatement la braise pour ne pas percer le papier (qui n'aura pas brûlé).

Enlever le papier au-dessus d'un plat (attention le vin doit être encore un peu dedans).

Couper en grosses rondelles et servir immédiatement avec de la salade, des patates et un bon chardonnay blanc AOC du Bugey.

Astuces :

On peut aussi faire cuire les pommes de terre dans la braise et un camembert pour avoir un menu spécial braises !

Le pliage du papier est assez long et fastidieux. On ne réussit pas obligatoirement du 1^{er} coup d'ailleurs...