

Quelques conseils de conservation :

La saucisse de Morteau Label Rouge préfère un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière. Elle se congèle très facilement.

Pour sa cuisson :

Plonger la saucisse de Morteau Label Rouge dans une casserole remplie avec 2/3 d'eau froide. (Attention ne pas la piquer, sinon son goût particulier part ... en fumée). Laisser mitonner l'eau (80 à 90 °C) pendant 30 à 45 minutes selon la grosseur.

Vous la préférez chaude ... ou froide ?

Avec une salade verte, une entrée, une choucroute, des choux, des légumes verts, des lentilles, des pommes sautées, des pommes à l'huile, ..., pourquoi pas avec une raclette, sous la cendre dans un papier d'aluminium, dans une pâte briochée...

Sa provenance :

La saucisse de Morteau Label Rouge est fabriquée uniquement en Franche-Comté (zone d'Indication Géographique Protégée (IGP)). Elle est fabriquée à base de porcs Label Rouge âgés de 182 jours minimum.

Sa tradition :

La saucisse de Morteau Label Rouge est fumée 48 heures minimum uniquement dans un tué, tuyé ou thué (*pièce aérée surmontée d'une cheminée en forme de hotte pyramidale débouchant sur le toit par un large orifice muni de vantaux – l'évacuation de la fumée par le toit est naturelle, sans propulsion ou extraction artificielle de la fumée*) par combustion de bois et de sciure de résineux non traités.

Sa qualité :

Elle est contrôlée à tous les stades de son élaboration par un organisme certificateur agréé.

QUELQUES RECETTES :

CARPACCIO DE SAUCISSE DE MORTEAU ET DE MELON A L'HUILE DE MACVIN

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

1 saucisse de Morteau Label Rouge, 1 melon, 4 tomates, de l'huile de noisette, du macvin du Jura, des herbes fraîches et du poivre.

Préparation :

Cuire la saucisse de Morteau trente minutes dans l'eau avant la réalisation de la recette et la laisser refroidir.

Couper la saucisse en fines rondelles et le melon ainsi que les tomates en tranche.

Sur chaque assiette alterner les tranches de saucisse, de melon et de tomates.

Pour l'assaisonnement : mélanger l'huile de noisette et le macvin, verser l'ensemble sur le carpaccio, poivrer et garnir avec quelques herbes.

Suggestion de vin : vin blanc du Jura

MORTEAU EN SALADE

Pour 2 personnes :

1 saucisse de Morteau Label Rouge, 650 g de petites pommes de terre à chair ferme, 1 botte de ciboulette. Pour la vinaigrette : 2 échalotes, 1 cuil. à café de moutarde forte, 3 cuil. à soupe d'huile d'arachide, 1 et ½ cuil. à soupe de vinaigre de cidre, sel, poivre.

Préparation :

Faites cuire la saucisse de Morteau trente minutes dans l'eau frémissante. Pendant ce temps, passez les pommes de terre sous l'eau, puis faites-les cuire à l'eau salée en robe des champs 20 minutes. Laissez-les refroidir un peu avant de retirer la peau et de les couper en rondelles. Préparez la vinaigrette : épluchez les échalotes et émincez-les. Dans un bol, mélangez à l'aide d'un petit fouet la moutarde avec le vinaigre, puis ajoutez les huiles, les échalotes, salez et poivrez. Egouttez la saucisse et coupez-la en rondelles. Disposez les tranches de saucisse et de pommes de terre dans un saladier ; arrosez de vinaigrette et mélangez bien. Saupoudrez de ciboulette ciselée et servez aussitôt. Servez cette salade tiède.

Suggestion de vin : Poulsard du Jura

TARTE A LA SAUCISSE DE MORTEAU

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

1 pâte brisée, 1 saucisse de Morteau Label Rouge, 1 oignon, 1 échalote, 1 gousse d'ail, 1 blanc de poireau, 25 cl de crème épaisse, 5 cl de lait, 5 cl de vin blanc, 1 cuil. à s. de maïzena, sel, poivre, muscade, comté râpé.

Préparation :

Préchauffez le four, th 7/8 (200°C).

Faites cuire la saucisse de Morteau sans la percer dans de l'eau environ 30 minutes.

Emincez le blanc de poireau, l'oignon, l'échalote et l'ail, faites-les revenir quelques minutes dans un peu d'huile.

Abaissez la pâte brisée dans un moule à tarte, piquez à la fourchette et « enfournez à blanc ».

Dans un bol, mélangez la crème, le lait, le vin blanc, la maïzena. Salez, poivrez et mettez un peu de muscade.

Dès que la pâte brisée est prête, sortez du four et mettez sur le fond de tarte le mélange poireau, versez ensuite le mélange crème. Remettez au four th 8 pendant 10 à 15 minutes.

Epluchez la saucisse (facultatif), coupez-la en fines rondelles.

Mettez les rondelles sur la tarte sortie du four, afin de recouvrir les poireaux et parsemez de comté râpé.

Remettez au four 15 minutes.

Suggestion de vin : vin blanc du Jura

EVENTAIL DE SAUCISSE DE MORTEAU SAUCE CANCOILLOTTE

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

2 saucisses de Morteau Label Rouge, 2 gousses d'ail, 100 g de crème liquide, 150 g de cancoillotte nature, 1 kg de pommes de terre à chair ferme, persil haché, sel fin et poivre blanc.

Préparation :

Pocher les saucisses de Morteau trente minutes.

Confectionner la sauce cancoillotte : Eplucher l'ail frais, le cuire pendant 10 minutes dans la crème à feu doux. Mixer le tout 3 minutes, ajouter la cancoillotte et assaisonner.

Couper les saucisses de Morteau en rondelles et les répartir sur chaque assiette en éventail.

Accompagner de pommes de terre vapeur, napper de sauce cancoillotte et saupoudrer de persil haché.

Servir bien chaud.

Suggestion de vin : vin blanc du Jura

GRATIN DE POMMES DE TERRE A LA SAUCISSE DE MORTEAU ET AU COMTE

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

1 kg de pommes de terre à chair ferme (type charlotte ou BF15), 1 saucisse de Morteau Label Rouge, 50 cl de lait, 25 cl de crème fraîche liquide, 100 g de comté, 100 g de beurre, sel, poivre.

Préparation :

Préchauffez le four sur th 7 (210°C).

Lavez soigneusement les pommes de terre et épluchez-les. Essuyez-les (ne les rincez pas) et coupez-les en rondelles. Placez-les dans une sauteuse avec du lait. Laissez cuire à petite ébullition pendant 10 minutes.

Versez le tout dans un plat à gratin beurré. Ajoutez la crème fraîche liquide. Salez et poivrez. Parsemez de 80 g de comté râpé et du reste du beurre coupé en parcelles. Enfourez et laissez cuire 40 minutes.

Entre-temps, placez la saucisse dans une casserole. Couvrez-la d'eau froide. Portez à ébullition et laissez cuire très doucement pendant 30 minutes. Retirez-la de la casserole, laissez-la égoutter et coupez-la en tranches épaisses.

Répartissez les tranches entre les rondelles de pommes de terre, en les intercalant. Parsemez du comté restant et faites cuire encore 10 minutes.

Servez le gratin de pommes de terre directement dans le plat de cuisson.

Suggestion de vin : vin blanc du Jura

DUO DE MORTEAU GRILLEES AUX NAVETS GLACES

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

1 saucisse de Morteau Label Rouge, 8 navets (fermes, avec de belles couleurs), gros sel, sucre en poudre, beurre.

Préparation :

Couper la saucisse de Morteau en tranche de 1.5 cm d'épaisseur. Les passer dans une poêle à fond épais sur feu doux. « Elles doivent fondre, griller, se caraméliser ; on les retourne de temps en temps et on les presse avec une fourchette ».

Eplucher les navets, les entamer légèrement pour leur donner une belle forme arrondie.

Les mettre dans une casserole à fond épais, avec une pincée de gros sel, deux à trois cuillères à café de sucre en poudre et un gros morceau de beurre.

Couvrir avec du papier d'aluminium, les cuire à gros feu sous surveillance pendant cinq minutes le temps d'atteindre une réduction.

Baisser le feu et retourner sans cesse les navets jusqu'à ce qu'ils soient glacés.

Servir les navets avec les tranches de saucisses de Morteau bien chaudes.

Suggestion de vin : Côtes-Jura-Rouge

SAUCISSE DE MORTEAU A L'ARBOISIENNE

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

1 saucisse de Morteau Label Rouge, ½ bouteille de vin d'Arbois blanc, 1 verre d'eau, 350 g de pommes de terre, 4 carottes, 2 oignons, ½ pied de céleri, 200 g de lard maigre, thym, laurier, persil, beurre, sel et poivre.

Préparation :

Couper en gros dés les carottes, les oignons, le céleri et le lard ; faire revenir le tout en ajoutant un brin de thym, une feuille de laurier et quelques branches de persil. Laisser colorer et réserver.

Dans une cocotte en fonte, faire colorer la saucisse avec une noix de beurre ; terminer la coloration en ajoutant la préparation, puis mouiller avec le vin blanc et un peu d'eau.

Saler, poivrer, ajouter les pommes de terre coupées en quartiers.

Couvrir et mettre à mijoter au four pendant 45 minutes.

Servir en posant la cocotte sur la table.

Suggestion de vin : Côtes-Jura-Rouge

ZONE DE FABRICATION DE LA SAUCISSE DE MORTEAU LABEL ROUGE



LA SAUCISSE DE MORTEAU LABEL ROUGE

Au début du 18^{ème} siècle, dans un secteur du Haut-Doubs bien déterminé dont Morteau est le centre, les fermes étaient toutes construites d'après un même plan. L'ensemble de l'habitation était organisé autour de la pièce de 20 à 30 m² surmontée d'une grande cheminée appelée « tué » où aboutissaient tous les conduits de fumée.

C'est dans ce « tué » que les paysans conservaient les salaisons en les fumant et en les séchant.

Les artisans charcutiers de cette région ont continué à respecter cette tradition pour fabriquer la saucisse de Morteau très appréciée des consommateurs et qui est protégée par un Label Rouge.

La saucisse de Morteau est fabriquée avec de la viande de porcs Label Rouge âgées de 182 jours minimum. Le mélange de maigre et de gras dure est haché grossièrement et malaxé avec les seuls produits de complément autorisés.

Cette préparation est embossée dans un boyau naturel de porc, qui est fermé à une extrémité ; par une cheville de bois et à l'autre extrémité, par une ficelle écrue sur laquelle une étiquette et un scellé avec le logo Label Rouge sont apposés.

Elle est fumée de manière naturelle au bois et à la sciure de résineux (épicéas, sapin et genévriers) pendant 48 heures minimum dans la zone de production de la saucisse de Morteau Label Rouge.

Elle se reconnaît grâce à son étiquette et son scellé Label Rouge.

Groupement qualité :
Association des Fabricants de Véritables Saucisses et Salaisons de Morteau
2 rue de la Gare – 25800 VALDAHON

