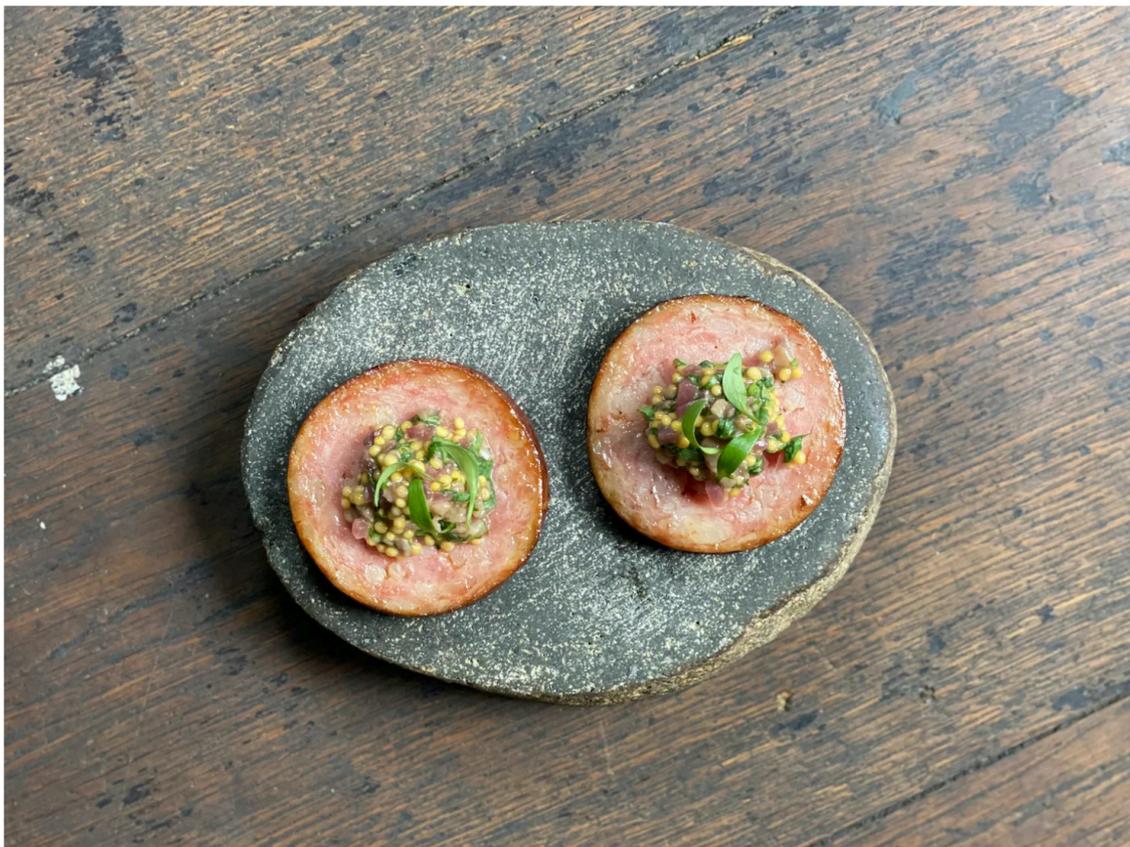




## L'IGP Saucisse de Morteau fête ses 10 ans!

La filière porcine franc-comtoise a obtenu en 2010 l'IGP (Indication Géographique Protégée) afin de protéger, précisément, la Saucisse de Morteau. Elle définit comment et où la fabriquer, ses dimensions (40mm de diamètre), l'épaisseur du hachage, le pourcentage de gras... Elle est identifiable par sa corpulence et sa couleur brun rosé, fermée à un bout par une brindille de bois et par une ficelle, à l'autre extrémité. Seuls le Doubs, Jura, Haute-Saône et le Territoire de Belfort représentent les quatre départements franc-comtois habilités à la fabriquer, suivant une technique ancienne, le fumage, (dans un tuyé ou un fumoir) au bois de résineux.

Cette technique ayant permis la conservation de la viande, elle fut très répandue dans les campagnes, pour remplir les garde-manger durant les hivers rudes de la région. Embossée dans un boyau naturel de porc, elle reste ferme au toucher, et juteuse une fois cuite, plongée dans de l'eau chaude.



© agence aiRPur: Saucisse de Morteau rôtie aux anchois

**Recette de Matthias Marc**, chef au restaurant Substance, deux toques, nous propose sa recette de Saucisse de Morteau IGP rôtie aux anchois

**Ingrédients :** 1 saucisse de Morteau IGP

10 filets d'anchois

1 poignée de coriandre fraîche

1 c à s de moutarde

1 oignon

1 c à s de vinaigre de votre choix

1 c à s d'huile de votre choix

**Préparation :** Hacher grossièrement les anchois. Réserver. Émincer finement l'oignon. Le faire revenir dans le vinaigre de votre choix. Dans une poêle, préparer un mélange d'eau et de bouillon et y plonger les graines de moutarde. Départ à froid, puis monter à 80° pendant 5 minutes pour les faire gonfler. Ciseler la coriandre fraîche. Dans un cul-de-poule, mélanger la moutarde, les anchois, l'oignon et la coriandre. Réserver. Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole. A frémissance, plonger les saucisses. Les laisser cuire 30 minutes. Tailler la saucisse en rondelle d'un demi-centimètre. Snacker la tranche de saucisse, 30 secondes sur chaque face, sur une grille de barbecue, une plancha... Poser la tranche de saucisse snackée et déposer à côté une cuillère de condiment (mélange de la moutarde, anchois, oignons et coriandre). Ajouter sur le dessus une ou deux feuilles de coriandre. A déguster