

+ Saucisse au marc maison

Macération: env. 3 jours

Mise en place et préparation: env. 50 min

1 saucisson vaudois (env. 350 g)

piquer plusieurs fois à la fourchette,
mettre dans un sachet de congélation

1 dl de marc ou de grappa

verser, bien fermer le sachet. Laisser
macérer env. 3 jours au réfrigérateur.
Retourner le saucisson de temps en
temps

1 dl d'eau

porter à ébullition, baisser le feu. Ajou-
ter le saucisson avec le liquide, laisser
cuire doucement env. 25 minutes. Re-
tourner le saucisson

1 dl de marc ou de grappa

ajouter, laisser cuire doucement
env. 20 min

Présentation: retirer le saucisson, couper en rondelles, répartir sur des
assiettes, arroser avec le reste de liquide.

Par personne: lipides 28 g, protéines 13 g, glucides 1 g, 1541 kJ (368 kcal)

Saucisse au marc

Cette saucisse n'existe pas en soi – elle le devient. Traditionnellement,
lors de la distillation du marc de raisin, les vigneronns préparaient leur
déjeuner: un saucisson qu'ils faisaient cuire directement dans l'alambic.
Cette spécialité est servie aujourd'hui encore en hiver, dans la région du
lac de Biemme.

