

L' Amitié Grece Auvergne daterai de 1850 !

La saucisse de Choux d' Arconsat a vu le jour entre 1850 et 1880, à l'époque de la grande vague des colporteurs et autres marchands de toile d'Arconsat , qui parcouraient le monde pour y faire fortune.

C'est à cette époque que l'un ou plusieurs d'entre eux auraient rapporté cette recette de Grèce, et qui est aujourd'hui ce plat traditionnel Arconsatois très apprécié dans toute la Montagne Thiernoise et au-delà.



-Elle fut ensuite préparée à la ferme par tous les paysans de la région, chaque hiver, lors des rituelles " tueries du cochon ", essentiellement composée de sous gorge et de chou du pays, elle se déguste fraîche, ou après cinq ou six jours de séchage (voire beaucoup plus), ce qui lui donne un goût plus ou moins acide selon la durée et la fermentation du chou.

-Jadis plat du pauvre, de par sa composition dont le Chou occupe les deux tiers, c'est aujourd'hui un met recherché qui a acquis ses lettres de noblesses au sein d'une confrérie " La Confrérie de la Saucisse de Choux d'Arconsat ", créée en Août 2000 à Chabreloche lors de la Foire des colporteurs , afin de protéger, développer et promouvoir ce plat typique du terroir (greco) Auvergnat.

Elle est composée de gorge de porc et de chou de pays, elle se déguste fraîche ou après 5 à 6 jours de séchage (plus ou moins acide selon la durée et la fermentation du chou).

Jadis plat du pauvre, c'est aujourd'hui un plat recherché qui a acquis ses lettres de noblesse grâce à la « Confrérie de la Saucisse de Choux d'Arconsat »

Source la Montagne et :

<http://www.confreriesdauvergne.fr/confrerie-de-la-saucisse-de-choux-darconsat/>



Recette pour 5 à 6 personnes :

- ♦ Hacher 1,200 kg de chou pommé (au cutter).
- ♦ Hacher 600 grammes de gorge de porc (grille moyenne).
- ♦ Mélanger intimement avec 40 grammes de sel fin et 5 grammes de poivre (farce homogène qui doit coller aux doigts).
- ♦ Enbosser (*engoguer*) avec un poussoir dans les boyaux naturels (ne pas trop serrer, risque d'éclatement).
- ♦ Réserver au frais 1 jour.
- ♦ Pocher dans de l'eau frémissante pendant 30 minutes.
- ♦ Faire sauter ou dorer au four et servir avec des pommes vapeur ou du chou.

Pour ma part, un vin rouge d'Auvergne convient idéalement avec ce plat du terroir qui sera suivi d'un plateau de fromages auvergnats (Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire, Cantal ou Salers, Gaperon....)

Je les fais aussi au chou de Bruxelles (plus fin) avec un soupçon d' origan du jardin .

La **recette grecque** est sensiblement identique mais on ajoute au hachis un peu d' ouzo , un bulbe de fenouil, le jus et le zeste de 2 citrons bio , une cas de farine,et on cuit nos saucisses à l' huile d' olive ou on les poche comme précédemment..

M.N. Septembre 2017