



## La knack

# Plus d'informations

### Origine régionale, destin national

Derrière son allure contemporaine, elle dissimule en réalité une histoire ancestrale. Pas une ride et pourtant son origine remonte au XVI<sup>e</sup> siècle. Son ancêtre, la "Knackwurst" est déjà mentionnée en 1575, dans Geschichtklitterung, une traduction du livre de Rabelais, Gargantua.

Au XVII<sup>e</sup> siècle, avec le plaisir gustatif qu'elle éveille, elle s'impose naturellement dans toutes les fêtes populaires où elle s'amuse à régaler. Elle est ainsi distribuée en masse aux Strasbourgeois en 1744 lorsqu'on leur apprend la convalescence du Roi Louis XV.

On la retrouve également à tous les coins de rues, en 1867, lors de l'Exposition Universelle de Paris. Aujourd'hui, sa consommation s'étend bien au-delà de sa région d'origine.

### Une recette très spéciale

La knack dégage une note aromatique typique, un léger fumé. Elle s'en imprègne de manière lente et naturelle au contact du bois de hêtre, sous une brume de chaleur de 70 °C.

Avant cela, **sa pâte composée de viande de porc et de bœuf a été hachée, le plus finement possible.** Tournant crucial de la fabrication, **de la glace est incorporée progressivement à la chair.** Sa texture prend ainsi sa dimension homogène.

Son goût, la knack d'Alsace le doit également à un mélange d'épices : muscade, marjolaine, romarin, ail, cardamome, macis, carvi, etc. Elle obtient sa forme, embossée dans un boyau de mouton tendu avec précaution et beaucoup de technique.

### Les cousines de la knack

**La saucisse de Francfort** est exclusivement constituée de porc. Elle est fumée et reconnaissable à sa mine nude plus pâle, parfois rehaussée de jaune. Cette saucisse, de 20 à 26 mm de diamètre, était originellement vendue crue. Aujourd'hui, les saucisses de Francfort sont commercialisées cuites pour assurer une meilleure conservation. Leur long fumage leur permet une conservation au réfrigérateur aussi longue que la saucisse de Strasbourg. Sa cuisson : dix minutes dans de l'eau frissonnante.

**Le cervelas de Strasbourg** (à ne pas confondre avec le cervelas Lyonnais ou le cervelas à l'ail marseillais) est une saucisse de gros calibre (entre 36 et 40 mm) proche de la saucisse de viande. Elle est très populaire en Alsace où elle se consomme réchauffée à l'eau, en tranches, frite avec des œufs ou nappée d'une vinaigrette aux oignons.

**La saucisse viennoise**, composée de viandes de veau et de porc très légèrement assaisonnées de coriandre et piment, est légèrement plus grosse que la knack et s'en distingue par la pâleur de sa peau.