



SAUCISSE BASQUE AU PIMENT D'ESPELETTE AOP SA

MATIÈRES PREMIÈRES

600 g - Épaule de porc
300 g - Poitrine de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

60 g - Épice Chair Basque au piment d'Espelette AOP
(Réf. : 81415)
100 g - Eau +/- 0°C
Menu mouton 22/24

PRÉPARATION

Au hachoir :

Réhydrater l'épice pour Chair Basque au piment d'Espelette AOP SA. Hacher les viandes à la grille n° 4,5. Mélanger avec la viande hachée.

Au cutter :

Cutter les viandes très froides en incorporant dès le début l'eau froide (ou la glace). Poursuivre l'affinage en incorporant l'Épice pour Chair Basque au piment d'Espelette AOP SA jusqu'à obtention du grain désiré. Embosser en menu 22/24 ou plus.

CUISSON

Cuisson 5 à 10 mn au grill, à la poêle, plancha, au barbecue en retournant régulièrement la saucisse et suivant le diamètre du boyau.



Cuisson 5 à 10 mn au grill, à la poêle, plancha, au barbecue en retournant régulièrement la saucisse et suivant le diamètre du boyau.

Suggestion d'accompagnement :

En froid (salades de légumes, crudités) ou chaud (purée, riz, pâte, légumes...)

