



SAUCISSE CHORIZO À GRILLER/SAUCISSES CRUES SAUCISSES SAVEURS

MATIÈRES PREMIÈRES

600,00 g - Minerai de porc (épaule, échine)
300,00 g - Minerai de porc (poitrine, gras)
100,00 g - Eau +/- 0°C

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

60,00 g - Chair Chorizo à Griller SA (AR02995)
Boyaux
Menu de porc 30/32 et plus

PRÉPARATION

Au hachoir :

Préparer les viandes et les hacher à la plaque de 3 à 5 mm de Ø suivant le grain désiré.

Diluer et mélanger Chair Chorizo à Griller SA avec l'eau.

Au mélangeur :

Mélanger le tout avec la viande hachée jusqu'à l'obtention de votre chair.

Au poussoir :

Charger en tassant la chair afin d'éviter des poches d'air.

Embosser en menu 30/32 puis tourner afin d'avoir des pièces de 80g environ.

CUISSON

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



Pour obtenir un produit à l'aspect très maigre et de bonne conservation, il est impératif de travailler la viande le plus froid possible.

Suggestion d'accompagnement :

Froid (salade de légumes ; crudités)

Chaud (purée ; riz ; pâtes ; légumes)

