



## SAUCISSE CURRY SA

### MATIÈRES PREMIÈRES

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

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

50 g - Chair Curry SA (Réf : 81518)  
Boyaux  
Menu de mouton ou porc

### PRÉPARATION

#### Au hachoir :

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

Réhydrater et mélanger Chair Curry 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 les poches d'air.

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.



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

Suggestion d'accompagnement :

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