



## SAUCISSE AUX CÈPES SA (PORC)

### MATIÈRES PREMIÈRES

600 g - Épaule de porc  
300 g - Poitrine de porc  
100 g - Eau +/- 0°C

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

40 g - Complet Fraîche aux Cèpes SA (Réf : 82202CC)  
Boyaux  
Menu de mouton

### 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 Complet Fraîche aux Cèpes 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 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...)