



SAUCISSE AUX HERBES DE PROVENCE LABEL ROUGE SA

MATIÈRES PREMIÈRES

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

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

35 g - Chair aux Herbes de Provence Label Rouge (Réf : AR02141)
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 aux Herbes de Provence Label Rouge 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.
Embosses 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...)



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

