



## SAUCISSE CHISTORA PIMENTON DE LA VERA AOP

### MATIÈRES PREMIÈRES

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

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

55 g - Chair Chistora Pimenton de la Vera AOP SA (Réf : 83105CH)  
Boyaux  
Menu mouton 22/24 et plus

### PRÉPARATION

Réhydrater Chair Chistora «Pimenton de la Vera AOP SA avec l'eau.  
Passer les viandes au hachoir grille n° 4,5 et mélanger avec le mix réhydraté .  
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...)



*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.*

