



## SAUCISSE AIL NOIR ET PIMENT NOIR AUX CRANBERRIES

### MATIÈRES PREMIÈRES

680 g - Minerai de porc (épaule, échine)  
170 g - Minerai de porc (poitrine, gras)  
100 g - Eau +/- 0°C  
50 g - Cranberries séchées

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

35 g - Chair ail noir piment Noir Isot SA (Réf : ARO3281)

**Boyaux :**

Menu mouton 24/26 ( Réf : 2221OBS)

OU 24/26 (Réf : 2222OBS)

### 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 ail noir piment Noir Isot SA avec l'eau.

**Au mélangeur :**

Mélanger le tout avec la viande hachée en ajoutant les cranberries séchées  
jusqu'à l'obtention de votre chair.

**Au poussoir :**

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

Embossier en menu 22/24 ou 24/26 suivant le diamètre désiré.

### CUISSON

Au grill, à la poêle, à la plancha, au barbecue pendant 5 à 10 min  
en retournant régulièrement la saucisse.



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 ou en chaud : purée, riz, pâte, légumes...

