



SAUCISSE CRÉOLE/SAUCISSES CRUES - SAUCISSES SAVEURS

MATIÈRES PREMIÈRES

600,00 g - Minerai de porc (épaule, échine)
300,00 g - Minerai de porc (poitrine, gras)
100,00 g - Eau +/- 0°C

INGRÉDIENTS

45,00 g - Chair Créole SA (Réf : AR02994)
Boyaux
Menu de porc 30/32 et plus

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 la Chair Créole 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 30/32.

CUISSON

Cuisson 5 à 10 minutes au grill, à la poêle ou à la plancha, au barbecue en retournant régulièrement la saucisse 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 :

FROID : Salades de légumes, crudités.

CHAUD : Purée, riz, pâtes, légumes.

