



SAUCISSE DIJONNAISE (PORC BOEUF)

MATIÈRES PREMIÈRES

650 g - Épaule de porc
250 g - Flanchet de bœuf
100 g - Eau +/- 0°C

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,050 kg - Chair Dijonnaise (Réf : 81424)
100 g - Eau froide et pure
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 Chair Dijonnaise 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...)

