SAUCISSON À CUIRE TYPE MONTBÉLIARD SA

MATIÈRES PREMIÈRES

680 g - Épaule de porc
270 g - Bardière de porc
50 g - Eau +/- 0°C

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

35 g - Saucisson à cuire Type Montbéliard SA (Réf : 82202)

PRÉPARATION

Pour un meilleur développement de l'aromatisation, mettre les viandes en présalage, avec le Saucisson à cuire Type Montbéliard SA, 48 à 72 heures à l'avance en chambre froide.
Hacher les viandes à la grille N°8.
Mélanger les viandes hachées et l'eau jusqu'à obtention d'une mêlée homogène.
Pousser en menu de porc 32 à 40 mm et portionner à 130 g par pièce.
Égoutter 12 heures (fumage facultatif à froid pour une coloration brun doré).

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.

Tél : 02 47 63 18 92 / contact@avelinepro.fr
www.avelinepro.fr