



SAUCISSE SEL DE GUÉRANDE IGP SA

MATIÈRES PREMIÈRES

600 g - Epaule de porc
300 g - Poitrine de porc

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

35 g - OPTIMA Chair au Sel de Guérande IGP SA
(Réf : 81416A)
100 g - Eau +/- 0°C
Menu mouton 22/24

PRÉPARATION

Au hachoir :

Réhydrater OPTIMA Chair Sel de Guérande IGP SA Hacher les viandes à la grille n° 4,5.
Mélanger avec la viande hachée.

Au cutter :

Cutterer les viandes très froides en incorporant dès le début l'eau froide (ou la glace).
Poursuivre l'affinage en incorporant OPTIMA Chair Sel de Guérande SA jusqu'à obtention du grain désiré.
Embosser en menu 22/24 ou plus.

CUISSON

À la poêle ou au grill 5 min.



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 : Frites



*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.*

