

RECETTE

SAUCISSE FRAICHE À ROTIR DE GIBIER (SANGLIER, CERF OU DAIM)

MATIÈRES PREMIÈRES

- **65 %** maigre de gibier
- **20 %** gras d'épaule ou jambon de porc
- **10 %** gorges de porc
- **5 %** d'eau froide

INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **25 g** épice saucisse fraiche avec sel (Réf : 150320002)
- **Attention : ne plus rajouter de sel**



PRÉPARATION

1. Mélangez l'épice sur les viandes et gras
2. Passez au hachoir à la plaque de 5 mm
3. Incorporez l'eau froide
4. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lié
5. Embossage en menu de mouton 22-24 (pour chipolatas) et en menu de porc 30-32 (pour Toulouse et saucisse à rôtir)