



SAUCISSON DE VOLAILLE AU HACHOIR

*Un mélange complet unique avec un bon rendement
et un goût authentique*

COMPOSITION

viande de volaille sans peau 4 kg	ou	viande de volaille sans peau 3 kg
chair de poule		lard (collier) 3 kg
(légèrement congelé) 2 kg		lait (légèrement congelé) 2 kg
lait (légèrement congelé) 2 kg		
Total 8 kg		Total 8 kg

MATIÈRES AUXILIAIRES

Mélange Volaille Complet	480 g (60 g/kg)
<i>(Ajoutez 2g/kg Ail en poudre pour préparer un Saucisson de Volaille à l'ail)</i>	
Sel Nitrité	144 g (18 g/kg)

PRÉPARATION

Faites passer une fois la viande et la chair de poule à la grosse plaque, puis mélangez avec le mélange Volaille Complet, le sel nitrité et le lait. Remuez bien. Faites passer la pâte encore une fois à la plaque fine (3mm). C'est prêt pour être embossé.

! **Pour obtenir une belle apparence artisanale:**

Embossez dans des boyaux naturels de boeuf 60/65, liés en longs morceaux. Mettez au frigo pendant une nuit. Le lendemain, faites cuire à la vapeur pendant 45min à 72°C.

Mélangez 30g de Brun Fumé L. dans 4 litres d'eau. Après la cuisson, mettez immédiatement les saucisses dans ce mélange jusqu'à ce qu'elles obtiennent une belle couleur fumée. Faites pendre les saucisses sans qu'ils ne se touchent pour refroidir.



Ce produit de haute qualité se conserve bien, emballé dans un sac cuisson après refroidissement ou non-emballé, au frigo. Si, après quelques jours les saucisses sont devenues secs, plongez-les dans l'eau brûlante quelques secondes et rependez-les.

