

Saucisses merguez de porc



N° DE RECETTE.: 2023068

Quantité Description

1000 g	Haché de porc épicé
25 g	MERGUEZ DOUCE (1008224)
10 g	VEKA STABIL (1701293)

Manipulation

- 1) Bien mélanger tous les ingrédients ensemble.
- 2) Puis pousser en boyaux de votre choix.

Préparation

A la poêle ou au BBQ.

Notes

Cette recette avec MERGUEZ DOUCE fonctionne aussi avec du haché de volaille. Dans ce cas augmenter le VEKA STABIL à 15 g/kg.