

Saucisse à rôtir à l'ancienne



La différence est là.

 Durée totale: 45 min

 Temps actif: 45 min

 Moyenne



Ingrédients

Pour 16 pièces

- 1.6 kg** viande de porc suisse du boucher (pour les saucisses)
boyau de porc (à commander à son boucher, calibre 32-34, env. 1,2-1,5 m de boyau par kilo de viande)
- 400 g** graisse de porc molle
- 36 g** sel
- 4 g** poivre noir concassé
- 1 g** noix de muscade en poudre
- 1 g** marjolaine
- 1** œuf
- 2 dl** lait

Valeurs nutritives

1 saucisse à 125 g contient env.:

- 373** kcal
- 23 g** de protéines
- 1 g** de glucides
- 31 g** de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

Préparation

- 1** Tremper les boyaux dans de l'eau tiède. Les boyaux de porc de calibre 32-34 conviennent le mieux.
- 2** Bien mélanger tous les ingrédients à la chair à saucisse et pétrir vigoureusement pendant au moins 10 minutes jusqu'à ce que le mélange colle et forme des fils.
- 3** Fixer un boyau à l'entonnoir ou à la seringue à saucisses.
- 4** Remplir le boyau de chair à saucisse, séparer et fermer les saucisses.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



La différence est là.

- 5 Laisser tirer la saucisse pendant 25 minutes dans de l'eau chaude à 71° C.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.