Saucisse de bœuf (saucisse au whisky)

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 30 min

Temps actif: 30 min

Moyenne

Ingrédients

Pour 8 pièces

0.7 kg	viande de bœuf 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)
300 g	graisse de bœuf blanche
18 g	sel
2 g	poivre noir concassé
1 g	thym séché
1 dl	whisky (Laphroaig)

Valeurs nutritives

1 saucisse à 125 g contient env.:

467	kcal
19 g	de protéines
0 g	de glucides
41 g	de lipides

Sans 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.