



Saucisse de bœuf (saucisse au whisky)



La différence est là.

 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.

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.