



Fiche recette

Saucisses veau / volaille

Ingrédients

Pour 5 kg de saucisses :

- 2,5 kg de poitrine de veau désossée
- 2,5 kg de blancs de poulet ou de dinde
- 250 gr d'épices pour saucisses veau rose *La bonne épice*®
- 15 m de boyaux de mouton 24/26

Préparation

- Mettez les boyaux à tremper pendant 30mn minimum dans de l'eau tiède pour les rincer.
- Coupez la viande en cubes de 2cm et hachez-là grossièrement à la grosse grille.
- Mettre la viande dans un récipient et y incorporer le mélange d'épices pour saucisses veau rose *La bonne épice*®.
- Malaxez de façon à uniformiser le mélange. Repasser le mélange au hachoir grille 3mm.
- Laisser reposer au réfrigérateur une nuit.
- Embossez les saucisses.

Suggestion

Vous pouvez également remplacer les épices pour chipo rose par le mélange d'épices saucisses veau rose herbes *La bonne épice*®.



Zone Industrielle de la Petite Savate
255 rue du Pont de Pierre
59600 Maubeuge
France

www.la-bonne-epice.fr

✉ info@la-bonne-epice.fr
☎ 03 27 61 55 70
☎ 06 76 83 87 06