



## Fiche recette

# Saucisses curry / kebab

### Ingrédients

Pour 5 kg de saucisses :

- 5 kg de cuisses de poulet désossées et dénervées
- 75 gr d'épices kebab *La bonne épice*®
- 75 gr d'épice curry *La bonne épice*®
- 500 gr d'eau
- environ 15 m de boyaux de mouton 24/26 A *La bonne épice*®

### Préparation

- Désossez et dénervéz les cuisses de poulet ensuite conserver la peau de poulet pour apporter une chair plus tendre.
- Passez les cuisses au hachoir et la peau de poulet, mettez la préparation dans un récipient.
- Incorporez les épices saucisses Kebab *La bonne épice*® et les épices saucisses curry *La bonne épice*® et malaxez le tout.
- Mettez les boyaux à tremper pendant 30mn minimum dans de l'eau tiède pour les rincer.
- Embossez les saucisses.

### Suggestion

Pour ajouter du piquant, vous pouvez également ajouter à votre convenance notre piment fort concassé *La bonne épice*®.



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

[www.la-bonne-epice.fr](http://www.la-bonne-epice.fr)

✉ [info@la-bonne-epice.fr](mailto:info@la-bonne-epice.fr)  
☎ 03 27 61 55 70  
☎ 06 76 83 87 06