



## Fiche recette

# Saucisses Western (légèrement épicées)

### Ingrédients

Pour 5 kg de saucisses :

- 5 kg viande hachée assaisonnée de bœuf ou d'agneau
- 250 gr de marinade western *La bonne épice*®
- 15 m de boyaux de mouton 24/26 A *La bonne épice*®

### Préparation

- Mettez les boyaux à tremper pendant 30mn minimum dans de l'eau tiède pour les rincer.
- Mélangez la viande hachée assaisonnée avec la marinade Western *La bonne épice*® dans un récipient.
- Embossez les saucisses.

### Suggestion

Pour donner plus de piquant à vos saucisses, vous pouvez également ajouter notre piment fort moulu *La bonne épice*® (dosez à votre convenance).



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