



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

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