

SAUCISSES MAISON

Chez Vero
Cuisine



Ingrédients

4.230 gr de porc

2.100 gr de lard

boyau

80 gr de sel

20 gr de poivre

32 gr d'herbes (thym + romarin)

dosage des épices au kilo:

sel 13 gr /kg de viande

poivre 4 gr /kg de viande

herbes 5 g /kg de viande

Recette

Couper le porc et le lard. Les passer au hachoir grille grosse.

mélanger le hachis avec sel, poivre et herbes.

Mettre l'emboiseur sur le hachoir , placer le boyau et passer la viande au hachoir sans la grille.

Laisser reposer 1 heure avant de faire cuire ou de mettre sous vide et congeler.