

UKAL

RECETTE

SAUCISSE DE FOIE DE GIBIER
(SANGLIER, CERF OU DAIM)

MATIÈRES PREMIÈRES

- **25 %** poitrine de sanglier cuite
- **20 %** de foie de gibier frais ou décongelé
- **50%** gorges de porc sans couenne (échaudées à 85°C environ pendant 40 minutes)
- **5 %** de lait chaud

INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **17 g** de sel ordinaire
- **7 g** épice pâté de campagne
(Réf : 150320001)
- **1 g** de marjolaine moulue
- **1 g** de coriandre moulue
- **30 g** oignons frits



PRÉPARATION

1. Passez toutes les matières premières au hachoir à la plaque de 3 mm
2. Rajoutez tous les ingrédients
3. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
4. Remplissage en menus de porc 30-32
5. Cuisson à l'eau à 75 °C pendant 1 h (peut aussi être stérilisé en bocaux)
6. Bien refroidir dans l'eau froide
7. Laissez refroidir en chambre froide