

Saucisse bière Carvi |

Recette pour 12 saucisses

Description

Une saucisse maison qui sera ravir vos convives.

Ingrédients

Ingrédients

- 800 Gr Épaule de porc désossée
- 200 Gr Poitrine de porc
- 16 Gr Sel
- 2 Gr Poivre blanc
- 1 Gr Carvi moulu
- 50 Gr Bière brune

Embossage

- 2 Mètre(s) Menu de mouton (24/26)

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Temps de repos **30 mins**

Procédé

- 1/ La veille, tailler les viandes en cubes de 3 cm et mettre à mariner avec les assaisonnements une nuit au réfrigérateur
- 2 / Passer les viandes au hachoir – grille #6
- 3 / Mélanger intimement la farce sans la chauffer

Embossage

- 4 / Embosser la chair dans les menus de mouton
- 5 / Tourner tous les 15 cm
- 6 / Réserver.

Bon appétit!