

Saucisse au canard sirop d'érable et foie gras



Décongélation:

Placer les saucisses sous vide dans l'eau froide de 20 à 30 min. jusqu'à décongélation complète. Éviter l'eau chaude ou tiède, très mauvais pour la prolifération des bactéries. La décongélation peut aussi être fait au réfrigérateur une journée avant.

Méthodes de cuisson :

- Au four :** → Préchauffer le four à 375° (190°C) **Ne pas blanchir** (bouillir)
→ Faire doré dans un poêlon qui va au four 20 sec. de chaque côtés.
→ Mettre les saucisses au four environ 20 min.

Il est inutile de trop cuire... La saucisse doit être et rester juteuse.

Toucher l'intérieur de l'une d'elle avec le doigt... Elle est chaude, c'est cuit !

- Sur le BBQ :** → Griller doucement les saucisses de chaque côtés à feu moyen doux.
→ Laisser un côté allumé et glisser les saucisses sur le côté éteint du barbecue et fermer le couvercle.
→ Tourner les saucisses à chaque 4-5 min jusqu'à cuisson désirée.

Ingrédients: Canard, porc, sirop d'érable, foie gras, liant (sel, ail déshydraté irradié, sucre, épice, acide ascorbique, bioxyde de silicium, polysorbate)



POUR INFORMATION : (819) 432-0808