

Saucisse Mexicaine

TOULOUSE EXTRA PIMENTS



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 au poêlon 20 sec. de chaque côtés.
- Mettre les saucisses dans un plat allant au four ou le même poêlon.
- Cuire 20-25 min.

Sur le barbecue :

- Griller doucement les saucisses de chaque côtés sur la grille 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 3-4 min jusqu'à cuisson désirée.

Ingrédients:

Porc, eau, chapelure de riz grillée, piment banane (piment, sel, vinaigre, chlorure de calcium, benzoate de sodium, saveurs naturelles, tartrazine, métabisulphate de sodium), **liant** (sel, fécule de tapioca, épices irradiées, acide ascorbique, substance aromatisante artificielle), **dextrose de culture.**



POUR INFORMATION : (819) 432-0808