

Saucisses de sanglier (sans gluten)

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.

Méthode *Préchauffer le four à 375° (190°C) Ne pas blanchir (bouillir)*

de cuisson : *Faire doré au poêlon 20 sec. de chaque côtés.*

Mettre les saucisses de sanglier dans une assiette d'aluminium ou un plat allant au four.

Cuire 20 à 25 min.

Pour le barbecue, saisir de chaque côtés sur la grille bien chaude. Laisser ce 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: Sanglier, porc, liant (sel, fécule de tapioca, épices, sucre, acide ascorbique), persil déshydraté.

POUR INFORMATION : (819) 432-0808

Saucisses de sanglier (sans gluten)

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.

Méthode *Préchauffer le four à 375° (190°C) Ne pas blanchir (bouillir)*

de cuisson : *Faire doré au poêlon 20 sec. de chaque côtés.*

Mettre les saucisses de sanglier dans une assiette d'aluminium ou un plat allant au four.

Cuire 20 à 25 min.

Pour le barbecue, saisir de chaque côtés sur la grille bien chaude. Laisser ce 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: Sanglier, porc, liant (sel, fécule de tapioca, épices, sucre, acide ascorbique), persil déshydraté.

POUR INFORMATION : (819) 432-0808