

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