



La saucisse au fromage fumée

Composition

- Viande de porc maigre (V2) 3,5 kg
- Lard de collier (V6) 3,5 kg
- De l'eau glacée 3 kg

Poids total : 10 kg

Matières auxiliaires

- Evlier Haute-dog complet 600 g (60 g/kg)
- Fromage genre 'Vieux Brugge' 1,4 kg (140 g/kg)
- Sel nitrité 160 g (16 g/kg)

Préparation

Faites passer une fois le lard et la viande maigre à la grosse plaque, puis mélangez avec le sel et l'eau glacée. Ajoutez ensuite le **Mélange Haute-dog complet Evlier** et remuez bien. Faites passer la pâte une fois à la plaque de 3 ou 4 mm et mélangez la pâte avec le fromage en dés. La pâte est prête pour être embossée.

Embossez dans des boyaux naturels de bœuf 37/40 et mettez au frigo pendant une nuit. Le lendemain, faites cuire à la vapeur pendant 30 minutes à 70°C.

Mélangez 100g **Brun Fumé L. Evlier** dans 6 litres d'eau. Après la cuisson, mettez immédiatement les saucisses dans ce mélange jusqu'à ce qu'elles obtiennent une belle couleur. Faites pendre les saucisses sans qu'elles ne se touchent pour refroidir.

astuce

Les saucisses au fromage sont 'top' pour le barbecue. Chaudes ou froides, elles peuvent évidemment être servies à l'apéritif.