



Saucisse grillée du Sud

Evlier Herbes Toscanes (Flavourline)

Composition

- | | |
|-----------------------|------|
| • Viande de porc (V1) | 4 kg |
| • Gorge de porc (V6) | 4 kg |
| • Eau glacée | 2 L |

Produits auxiliaires

- | | |
|------------------------------------|-----------|
| • Evlier Saucisse grillée | 55 g/kg |
| • Sel nitrité (NPZ) | 17 g/kg |
| • Tomates séchées finement hachées | 200 gr/kg |
| • Mozzarella | 150 gr/kg |

Finition

- **Evlier Herbes Toscanes (Flavourline)**

Préparation

Hacher la viande de porc et la gorge à la grille grossière et mélanger avec l'eau glacée, l'Evlier Grillworst et le sel de salaison nitrité.

Passer ensuite le mélange à la grille de 3,5 mm et incorporer soigneusement les tomates séchées et la mozzarella.

Embosser dans des boyaux stériles transparents calibre 40.

Cuire les saucisses pendant 30 minutes à 75 °C, refroidir à l'eau froide puis laisser refroidir complètement en chambre froide.

Retirer les boyaux et saupoudrer les saucisses avec les **Evlier Herbes Toscanes (Flavourline)**. Griller les saucisses.