



## LA SAUCISSE AU FROMAGE FUMÉE

*Un mélange complet pour la préparation des saucisses culinaires sans gluten au hachoir*

### COMPOSITION

viande de porc maigre (V2)	3,5 kg
lard de collier (V6)	3,5 kg
de l'eau glacée	3 kg

**Total** 10 kg

### MATIÈRES AUXILIAIRES

Haute-Dog Complet	600 g	(60 g/kg)
Sel nitrité	160 g	(16 g/kg)
Fromage genre 'Vieux Brugge'	1,4 kg	(140g/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 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. C'est prêt pour être embossé. Embossez dans des boyeaux naturels de boeuf 37/40 et mettez au frigo pendant une nuit. Le lendemain, faites cuire à la vapeur pendant 30min. à 70°C. Mélangez 100g Brun Fumé L. 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.



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

