



*La cuisine de votre grand-mère...  
dans une saucisse!*

## La saucisse grand-mère

Même l'automne, la saucisse a bon goût!

À la poêle ou au four, avec des légumes ou en ragoût, cette saucisse inspirée du *comfort food* vous rappellera les saveurs réconfortantes d'antan.

## Fiche recette



### Ingrédients

5 kg de viande  
1 kg d'eau glacée  
0,28 kg de liant S2B5H054

### Préparation

Hacher la viande à la grosseur voulue.

Mélanger la viande et l'eau glacée jusqu'à absorption complète.

Ajouter le liant et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et bien lié.

Repasser le mélange au hachoir (facultatif) afin d'obtenir une chair à saucisse sans croquant.

Bien tasser le mélange dans le poussoir afin d'éviter les poches d'air.

Embosser sous boyaux désirés.

Retrouvez d'autres recettes  
au [www.smb-bsa.ca](http://www.smb-bsa.ca)