

la Chasse



un Art de vivre jusque dans l'assiette

SAUCISSE DE SANGLIER (façon Daniel VOLEAU)

Ingrédients : pour 5 kg

2,5 kg de gorges de porc
2,5 kg de sanglier (viande du cuissot)
3 g de poivre concassé par kg de viande
11 g de sel fin par kg de viande
2 L de muscadet

- 1.** Hacher grossièrement les 2 viandes.
- 2.** Mélanger bien les viandes, le vin, le sel et le poivre.
- 3.** Enfiler la préparation dans du boyau naturel.