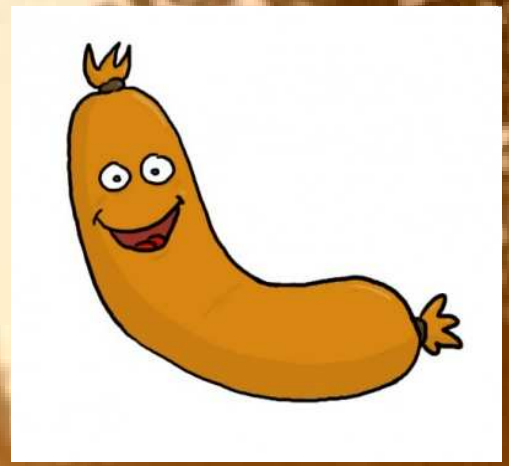


# Saucisses texanes

250 grs de viande hâchée de bœuf  
250 grs       "       de veau  
250 grs       "       de porc  
2 gousses d'ail  
4 échalotes  
1 c à c de cumin  
½ c à c de thym  
1 c à c de fenouil  
1 pincée de muscade  
Sel/poivre



- mélanger tous les ingrédients (aromates et viandes )
- faire un cylindre de 5 cm de diamètre
- emballer ce cylindre dans du film alimentaire (bien serré)
- laisser ½ journée au réfrigérateur
- couper en tranches lors de l'utilisation
- faire dorer à la poêle

## frites et salade en accompagnement

