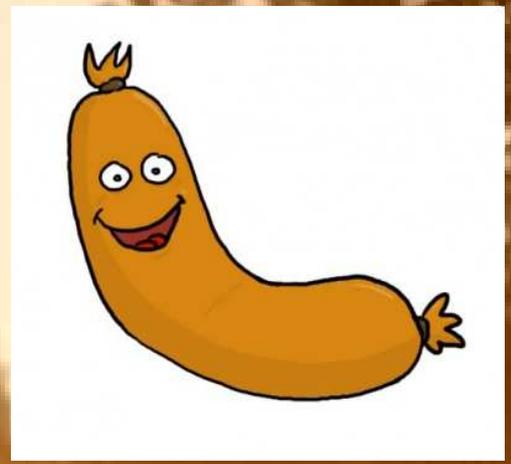


Saucisses texanes

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 pêle

frites et salade en accompagnement

