

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

SAUCISSES À DÉJEUNER



1 lb de Dinde ou veau haché(e) mélangée avec 1 lb de Porc hachée

2 c. à table de gruau ou de chapelure

1 c. à Thé de Tout-épices

1 c. à thé Sauge séchée (si vous n'utilisez pas la sauge fraîche à la cuisson)

1 c. à thé de Gingembre moulu

1 gousse ail hachée finement

Huile d'olive

Feuilles de sauge fraîche (facultatif)

Sel et poivre du moulin

Dans un bol, mélanger la viande, le gruau, l'ail et les épices. Pour plus de saveurs, couvrir et laisser reposer une nuit ou 3 à 4 heures au réfrigérateur.

Faire des galettes ou saucissons et dans une grande poêle, faire chauffer de l'huile à feu moyen-élevé, y déposer des feuilles de sauge fraîche et déposer la galette sur la sauge pour la faire cuire.

Cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et bien cuites à l'intérieur.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM