



Boulettes de saucisson vaudois IGP

Ingrédients

 4-5 pers.

- 1 Saucisson vaudois IGP (400-500 g)
- 200 g Boeuf haché
- 8 Cerneaux de noix
- 1 Bouquet de persil
- 2 Œufs
- 4 cs Panure
- 1 Oignon
- 1 Gousse d'ail

Préparation

- 1 Peler le saucisson vaudois IGP.
- 2 Hacher les cerneaux de noix, le persil, l'oignon et l'ail.
- 3 Ajouter les 200 g de boeuf et 4 cs de panure.
- 4 Assaisonner et mélanger le tout.
- 5 Former des boulettes de 50 g.
- 6 Faire revenir à la poêle.
- 7 Cuire 10 min au four à 180 °C.

Les conseils du pro :

-  Laissez reposer le saucisson vaudois IGP sur la planche à découper quelques minutes avant de le trancher.
-  Avant de découper la première tranche, piquez le boyau avec la pointe du couteau du côté de la planche, histoire de détendre la pression.
-  Le saucisson destiné à être mangé froid doit être mis à refroidir de préférence dans son eau de cuisson.

