

# Boucherie du Tiret

Charcuterie - Boucherie - Traiteur

## Nos fiches techniques

La cuisson parfaite de votre saucisson à cuire



35 min



Très facile

Pour commencer laissez votre saucisson à cuire dans sa poche sous vide sans la percer.

Remplissez une grande casserole d'eau froide et plongez votre saucisson à l'intérieur.

Placez votre casserole sur votre plaque de cuisson à feu moyen. Dès que votre eau arrive à frémissement, baissez sur feu doux et comptez ensuite 35 minutes de cuisson.

Au bout de 35 minutes, vous pouvez sortir votre saucisson et le placer dans un plat de service.

Ouvrez le sachet sous vide toujours dans le plat en gardant le jus de votre saucisson.

Une fois coupé en tranche vous pouvez servir votre saucisson avec des pommes de terre arrosées de votre jus de cuisson et une salade verte (ou l'accompagnement de votre choix !).

**Bon à savoir :** Laisser votre saucisson dans son sac sans le percer durant la cuisson permettra de concentrer tous ses arômes et de garder tout son jus !