

Saucisse maison de dinde au Smoked meat et moutarde de Meaux

Recette pour 4



Description

Dindon haché assaisonné comme de la chair à saucisse, aromatisé à la moutarde de Meaux et épices. De petits cubes de Smoked meat donnent une saveur incomparable à cette charcuterie maison.

L'astuce du chef

Pour éviter de salir votre grill et pouvoir manipuler vos saucisses plus facilement, elles peuvent être cuites sur une feuille de papier aluminium.

Ingrédients

Saucisses

- 300 Gr Dinde hachée
- 100 Gr Viande fumée
- 1 Unité(s) Oignon
- 0.50 Cuil. à thé Coriandre en grain
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de meaux
- 5 Gr Sel
- 50 Gr Fromage râpé suisse

- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **50 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **500 F°**

Mise en place

Ciselez l'oignon finement. Coupez la viande fumée en petits dés. Pilez au mortier les graines de coriandre.

Saucisses

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients pendant 1 minute. Une fois le tout bien homogène, séparez la masse en 4 parts. Mouillez vos mains afin de façonner les saucisses. Faites griller sur une grille préalablement huilée. Les saucisses sont prêtes lorsque le thermomètre à viande indique 72°C.

Bon appétit!