



Pour environ 50 saucisses

- 1 morceau de **Paleron**
- 1 morceau de **Plat de côte**
- 1 morceau **Jarret**
- 6 gousses d'ail
- 3 cuillères à café de gros sel
- 1,5 cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à café de piment d'Espelette
- 2 cuillères à soupe de moutarde à la truffe
- Ne pas oublier les Boyaux (Calibre 20 - 22)

Couper la viande en gros morceaux puis les hâcher.
 (Ce qui vous donne environ 1,5 kg de viande hâchée).
 Ajouter tous les ingrédients.
 Bien mélanger.

Mettre en saucisse.

Allumer le barbecue.
 Les faire cuire mais pas trop.

Bonne Dégustation !

