

Saucissons à l'ail des fêtes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 1 1/2 heure

Portions: 4 saucissons de 6 po de long environ

~Ingrédients

1 1/2 lb de veau haché

1 1/2 lb de porc haché cru dans la fesse

1 1/2 lb de jambon cuit (épaule) haché (moi, j'achète celui égrainé)

7 gousses d'ail hachées finement

2 oignons hachés finement

2 oeufs battus

Sel, poivre au goût

Chapelure fait avec biscuits soda (moi, chapelure italienne)

~Préparation

1) Mélanger les 5 premiers ingrédients ensemble

et façonner en petits pains 6 po de long

passer dans les oeufs battus, et enrouler dans la chapelure

2) Repasser à nouveau une fois dans les oeufs battus et encore dans la chapelure
mettre sur une tôle à biscuits recouvert de papier parchemin, et couvrir de papier
d'aluminium

cuire à 325 °F. pendant 1 1/2 heure.

3) Laisser refroidir avant de couper en tranches.

source: Yanli transcrit par ~Lexibule~

~Note: Ce prépare à l'avance et se congèle très bien. Se mange aussi bien chaud que froid.

<http://lesmilleetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule