



Saucisse Jalapeño

Saucisse légèrement épicée aux piments Jalapeño

Ingrédients

- Viande hachée, assaisonnée et prête à l'emploi 1 kg
- Evlier Sauce Jalapeño 50 g

Préparation

Ajoutez 50 g de **Sauce Jalapeño Evlier** par kilogramme de viande hachée déjà préparée et assaisonnée. Mélangez bien. Farcissez des boyaux calibre 34/36 avec ce mélange.

En un tour de main, vous créez une saucisse tendance et rapide à cuisiner ! Une recette parfaite aussi pour un barbecue.