



**cuenin**  
Gewürzmühle



**Idées de  
recettes  
Automne**

## **Pour la saison plus froide**

### **Gibier**

#### **Poêlée gibier:**

1 kg émincé (chevreuil, cerf ou sanglier)  
150 g marinade pour gibier (17224 – seau à 160 g)  
Déglacer avec du vin et affiner avec de la crème.

#### **Saucisse à rôtir de gibier:**

700 g gibier (chevreuil, cerf ou sanglier)  
300 g lard de porc  
10 g épice pour saucisse à rôtir de gibier (11955 – sac à 1 kg)  
Pour affiner ajoutez 1 dl du vin rouge.

=====

**Qualité et expérience depuis 1928**

## Boudin et boudin gris

### Boudin:

#### Ingrédients

- 43% sang de porc
- 43% lait
- 9% panne (saindoux)
- 5% oignons frais

#### Ingrédients & épice par kg de masse

- 16 g sel de cuisine
- 4 g épice pour boudin (10845 – sac à 1 kg)
- 1 g Gluto Extra – condiment en poudre (15497 – seau à 6 kg)

Le sang doit être légèrement brassé et passé à la passoire avant d'être chauffé. Fondre la panne, ajouter les oignons et les rôtir légèrement. Mélanger le lait préchauffé et le sang tiède, ajouter les épices et ensuite la panne avec les oignons.

Boyaux: frisés de porc ou courbes de bœuf.

Mettre les boudins à l'eau bouillante et cuire ensuite pendant environ 40 minutes à 80-85°C. Refroidir dans de l'eau bien fraîche.

Variation: remplacer les oignons frais avec les oignons frits – 10 g / kg (12484 – sac à 1 kg)

### Boudin gris:

#### Ingrédients

- 65% viande de têtes et abats de bœuf et de porc
- 15% foie
- 10% bouillon
- 4% panne
- 3% oignons frais
- 3% chou

#### Ingrédients & épice par kg de masse

- 18 g sel de cuisine
- 4 g épice pour boudin gris (10984 – sac à 1 kg)
- 1 g Gluto Extra – condiment en poudre (15497 – seau à 6 kg)

Fondre la panne, ajouter les oignons et les rôtir. Bien cuire les viandes, les abats et le chou. Juste blanchir le foie. Passer toute la masse à la plaque 3-5 mm. Bien mélanger avec les épices, ajouter la panne avec les oignons rôtis puis le bouillon.

Boyaux: courbes de bœuf

Bouillir les boudins gris pendant environ 20-25 minutes à 75°C. Refroidir dans l'eau bien fraîche.

Variation: ajouter 5 g des raisins secs par kg de masse.

Aussi disponible: raisins secs – (12339 - sac à 1 kg)

20210212

## Mélanges d'épices

**Rêve de lard:** le plaisir différent du lard.

Dosage selon goût (17667 – sac à 1 kg) – tremper le lard cru dans le rêve de lard.

**Bouillon sans graisse:** le bouillon fin - celui sans graisse.

Dosage: 1 l d'eau + 26 g Bouillon sans graisse (14295 – sac à 1 kg) – bouillir ensemble.

**Jus de rôti:** le jus de rôti classique pour tous les plats de la viande.

Dosage: 1 l d'eau + env. 130 g jus de rôti (17522 – sac à 1 kg) – dissoudre la poudre dans l'eau et ensuite bouillir.

**Épice pour beurre aux fines herbes** - peut accompagner chaque pièce de viande!

**Épice pour beurre aux fines herbes:**

Dosage: 1 kg de beurre + 50 g épice pour beurre aux fines herbes (10971 – sac à 1 kg) + 25 g sel de cuisine – mélanger l'épice avec du beurre doux et mettre au frais.

**Épice pour beurre Café de Paris:**

Dosage: 1 kg de beurre + 100 - 120 g épice pour beurre Café de Paris (17489 – sac à 1 kg)

**Épice pour beurre aux fines herbes rouge:**

Dosage: 1 kg de beurre + 100 g épice pour beurre aux fines herbes rouge (16969 – sac à 1 kg)

20210212