

# GUIDE DE CUISSON



- Sur le BBQ, à feu indirect
- Dans le four



Jusqu'à une température de cuisson interne de 74 °C (165 °F)



## À proscrire

### Bouillir ou couper la saucisse

Ces techniques font perdre le gras, les épices et la saveur de votre saucisse.



- Sans gluten
- Boyau de porc