



## Compagnie Française des Ingrédients & Adjuvants

13, rue Yvon VILLARCEAU  
75116 PARIS / FRANCE

TÉLÉPHONE : [33 - 1] 56 90 29 90  
TÉLÉCOPIE : [33 - 1] 56 90 02 90  
E-MAIL : [CFIA@CFIA.FR](mailto:CFIA@CFIA.FR)  
WEB : [WWW.CFIA.FR](http://WWW.CFIA.FR)

### BOULETTES CHARCUTIERES

(5 personnes environ)

500 g de chair à saucisse  
200 g d' EMINCE REHYDRATE (cf. fiche REHYDRATATION DE L'EMINCE)  
2 oignons  
1 boîte de sauce tomate  
100 g de cornichons  
1 petit pot de câpres  
moutarde – sel et poivre

Passer en mélange au hachoir la chair à saucisse et le EMINCE émincé réhydraté

Faire revenir les oignons. Laisser refroidir et incorporer au mélange chair à saucisse / EMINCE réhydraté avec l'assaisonnement : poivre et sel

Confectionner des boulettes d'environ 80 g et faire frire

Napper avec le mélange (sauce tomate, cornichons, câpres et moutarde)  
Passer 10 minutes au four.

Servir avec pommes vapeur, riz, etc....