



À
L'ESSAI

LES MERGUEZ DU SAUCISSIER DU MARCHÉ

Les saucisses merguez du Saucissier du marché sont bien dodues et, dès qu'elles cuisent un peu, elles dégagent cet arôme bien caractéristique de cumin qui parfamera bien vos plats. Ne les faites pas bouillir: optez plutôt pour une cuisson de 20 à 30 minutes au four, à 350°F. Et oui, elles ont une petite pointe de piquant en finale!

Les
HALLES
FLEUR DE LYS