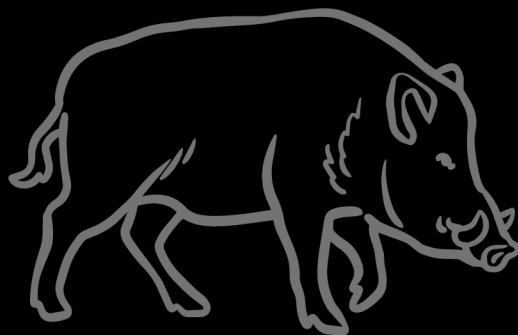


# Sanglier

Élevé en milieu naturel



## DIRECTIVES DE CUISSON

*Requiert une cuisson plus rapide, mais à plus basse température qu'une viande rouge plus grasse.*

### Saignante

Température interne 135°F (60°C). Sortir du four bleu, elle continuera de cuire après la cuisson.

### Médium

Température interne 145°F (65°C). Sortir du four saignante.

### Braisé

Température du four à 325°F maximum.

*Si la couleur tourne au gris, elle sera trop cuite et plus coriace. La chair de sanglier est rouge, extra-maigre et très peu persillée.*

la  
PÂNTRÉ

VIANDE SURGELÉE & GRÉEMENT

