



Fiche recette

Merguez Piquantes

Ingrédients

- 2,5 kg de poitrine d'agneau ou de mouton
- 2,5 kg de plat de côte de boeuf
- 750 ml d'eau
- 370 g d'épices pour merguez piquantes *la bonne épice*® soit environ 24 cuillères à soupe
- 15 m de boyaux de mouton 24/26 A *la bonne épice*®

Préparation

- Laissez les boyaux à tremper dans de l'eau tiède pendant 30 minutes minimum pour les rincer.
- Parez les deux viandes en cubes de 2cm (boeuf/agneau ou boeuf/mouton), mettez 70% de maigre et 30% de gras.
- Hachez le tout grossièrement à la grosse grille.
- Mettez la viande dans un récipient et ajoutez le mélange d'épices pour merguez piquantes *la bonne épice*® et l'eau.
- Malaxez de façon à uniformiser le mélange.
- Repassez le mélange au hachoir grille 3mm.
- Laissez reposer au réfrigérateur une nuit.
- Embossez les merguez



Zone Industrielle de la Petite Savate
255 rue du Pont de Pierre
59600 Maubeuge
France

www.la-bonne-epice.fr

✉ info@la-bonne-epice.fr
☎ 03 27 61 55 70
☎ 06 76 83 87 06