



RECETTE POUR LES MERGUEZ

PROPORTIONS POUR 10 KILOS

- 6 kilos de maigre de bœuf (dégraissé et dénervé),
- 2 kilos de flanchet de mouton,
- 2 kilos de gras de mouton,
- 0,5 litre d'eau glacée.

HACHAGE

- Hachez les viandes et les gras à la plaque de 6 m/m, ou en cutter dégrossir en 1ère vitesse.
- Ajoutez selon le goût et la couleur désirées, notre assaisonnement à merguez

pour 10 kilos :

1. 600 grs de « MERGUEZ 60 GRS » forte ou douce pour une couleur marron claire.
2. 600 grs de « SUPER MERGUEZ » forte ou douce pour une couleur et un goût renforcé.
3. 600 grs de « MERGUEZ ROUGE INTENSE » forte ou douce pour une couleur rouge soutenue.

EMBOSSAGE

- Embossez en menu de mouton de diamètre 20/22 ou 22/24.

EGOUTTAGE

- Etuvez ou laissez égoutter quelques heures dans une pièce à bonne température.