

RECETTE MERGUEZ

MATIÈRES PREMIÈRES

- **90 %** viande de bœuf N°2
(environ **30%** matière grasse coupé en cubes)
- **10 %** d'eau froide

INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **17 g** de sel ordinaire
- **35 g** épice merguez
(Réf: 150320003)



PRÉPARATION

1. Mélangez l'épice et le sel
2. Passez au hachoir à la plaque de 3 mm
3. Incorporez l'eau froide
4. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et lié
5. Embossage en menu de mouton 22-24
6. Laissez reposer en chambre froide au minimum 12 heures avant consommation