



## MERGUEZ MÉDITERRANÉENNE

### MATIÈRES PREMIÈRES

650 g - Minerai de bœuf (épaule, collier, flanchet)  
250 g - Minerai d'agneau (épaule, poitrine)  
100 g Eau +/- 0°C

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

60 g OPTIMA Merguez Douce 3000 Méditerranéenne SA  
(Réf : 81606)  
Boyaux  
Menu de mouton

### PRÉPARATION

#### **Au hachoir :**

Préparer les viandes et les hacher à la plaque de 3 à 5 mm de Ø suivant le grain désiré.

Diluer et mélanger OPTIMA Merguez Douce 3000 Méditerranéenne avec l'eau.

#### **Au mélangeur :**

Mélanger le tout avec la viande hachée jusqu'à l'obtention de votre chair à merguez.

#### **Au poussoir :**

Charger en tassant la chair à merguez afin d'éviter des poches d'air.  
Embosses en menu 22/24 ou plus.

### CUISSON

Cuisson 5 à 10 mn au grill, à la poêle, plancha, au barbecue en retournant régulièrement la saucisse et suivant le diamètre du boyau.



Pour obtenir un produit à l'aspect très maigre et de bonne conservation, il est impératif de travailler le plus froid possible.

Suggestion d'accompagnement : En froid (salades de légumes, crudités) ou chaud (purée, riz, pâte, légumes...)