

# Merguez maison

● Difficulté : Facile

● Préparation : 20 min / Cuisson : 4 à 5 min

## Ingrédients pour merguez :

- 200 g de poitrine de boeuf ou flanchet
- 100 g de poitrine d'agneau ou collier
  - Epices à merguez
  - Boyaux de mouton

## Préparation :

Couper la viande en morceaux, laisser le gras.

Hacher les deux viandes.

Mélanger la viande avec les épices à merguez

Passer votre farce dans les boyaux de mouton au préalable rincé à l'eau fraîche.

Vous reste plus qu'à cuire et déguster

*Recettes de Celine*

**bon appétit à toutes & tous !!**