

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

bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Celine