LES MERGUEZ

Incontournables durant l'été sur nos barbecues, apprenez à concevoir vos propres merguez maison !
Suivez mes instructions, étape par étape et aussi sur ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
20 personnes
(environ 42 pièces)

Préparation
1h30

Cuisson
Libre

INGRÉDIENTS

- 1,390 kg d'agneau (poitrine, épaule)
- 1,990 kg de bœuf (collier, poitrine)
- 50g de sel
- 10g de poivre noir moulu
- 10g de piment fort
- 10g de coriandre moulue
- 85g de paprika
- 10g d'ail moulue
- 10g de cumin moulu
- 5g de gingembre en poudre
- 8g de graines fenouil moulues
- 60g à 85g g d'huile d'olive de bonne qualité
- 120g d'eau fraîche
- 10 à 12 mètres de menu de mouton Ø24/26 (éventuellement 22/24)

Variantes :

Méditerranéenne

- poivre noir 2g/kg
- piment fort 1g/kg
- ail 2g/kg
- cumin 5g/kg
- piment rouge doux 25g/kg

MATÉRIEL

- 2 culs de poule
- 1 couteau à dénerver
- 1 couteau à trancher
- 1 planche à découper
- 1 hachoir à viande grille Ø 6
- 1 poussoir
- du film alimentaire

Farces and Furious - Tous droits réservés

- marjolaine 2g/kg
- paprika doux 2g/kg

Tunisienne

- poivre noir 2g/kg
- piment fort 1,5g/kg
- ail 2g/kg
- coriandre 3g/kg

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Mettre les boyaux à tremper à l'eau dans un cul de poule assez grand pendant 1h minimum, et changer l'eau si nécessaire
- Trier les viandes en prenant soin de dénerver afin d'obtenir un beau grain en sortie de hachoir
- Tailler les viandes en gros cubes de 5 cm environ (suivant la taille de votre hachoir)
- Mettre les assaisonnements et mélanger les viandes afin de rendre l'ensemble homogène, filmer au contact et réserver au réfrigérateur quelques heures (vous pouvez aussi le faire la veille)

Étape 2

- Passer les viandes au hachoir à la grille Ø 6 (Ø 8 éventuellement) en finissant par un morceau plutôt gras, ajouter l'huile d'olive et l'eau froide puis malaxer l'ensemble jusqu'à obtenir une mêlée homogène
- Filmer au contact et laisser 30 minutes au réfrigérateur

Étape 3

- Charger votre poussoir en prenant soin de bien tasser avec le poing afin d'éviter les gros trous d'air
- Égoutter et mettre votre menu de mouton en place sur le cornet dédié, pousser léger au début afin d'évacuer l'air avant de nouer votre boyau. Continuer de pousser pas trop serré tout en évitant l'air au maximum en l'enserrant en bout de cornet
- Portionner vos merguez en pinçant chaque espace entre le pouce et l'index de chaque main et en appliquant une rotation d'avant en arrière afin de torsader le boyau. Finir en serrant et chassant l'air avant de nouer la dernière portion
- Ranger et filmer dans un plat adéquat 24h au réfrigérateur avant de cuire afin que les arômes finissent de se diffuser

Étape 4

- Cuire doucement à petit feu afin de ne pas assécher les merguez



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Gardez en tête que les proportions sont de 60 % de bœuf et 40 % d'agneau mais que cela reste un guide de proportion qui peut varier suivant le goût et les besoins de chacun tout comme les variantes
Vous pouvez ajouter 3 à 4g de menthe fraîche ciselée finement par kilogramme de mêlée, et pourquoi pas essayer d'autres herbes !!!

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/les-merguez/