

## Merguez de sanglier

*Ça change et l'on sait ce qu'il y a dedans !*

Pour 2 kg de saucisse.  
80% sanglier (ragoût pas trop maigre)  
20% gorge de porc

Boyaux : menu de mouton.

### Epices

30 gr de sel  
1,5 c. à soupe de sumac\* moulu  
1 c. à soupe de cumin moulin  
½ c. à soupe de poivre de Cayenne (+ si vous aimez très piquant)  
8 tours de moulin à poivre noir  
1 c. à café de graines de fenouil écrasées au mortier  
1 c. à café de thym  
½ c. à café de mélange 4 épices\*\*  
3,5 c. à soupe de paprika doux  
1 grosse gousse d'ail écrasée  
18 cl d'eau froide

### La veille

- Découper la viande en lanières et les assaisonner avec le mélange d'épices et l'eau
- Passer au hachoir, grille fine
- Couvrir et laisser tirer au frais toute la nuit

### Le lendemain

- Mettre les boyaux tremper dans l'eau tiède
- Embosser, nouer et piquer pour faire sortir l'air
- Laisser « mûrir » les saucisses sur elles-mêmes au frais 24 heures

A déguster comme une vraie Merguez de mouton. Celles-ci sont moins grasses.



\* Originaire du Moyen-Orient, le sumac est un arbuste. Ses graines et pétales sont séchés et moulus, ils sont légèrement acides et relèvent les goûts. On le trouve chez les marchands d'épices... "de là-bas !"

\*\* Mélange contenant cannelle, girofle, poivre et muscade, parfois du gingembre.