



# BOUDIN BLANC

Préparation pour environ 15 boudins

## Ingrédients :

Un petit morceau de beurre

1 gros oignon ( ou 3 échalotes)

1 kg de poitrine de porc (avec environ 20 à 25% de gras) très froide ( 2 à 3 °C, voire durcie au congélateur)

2 gros œufs

1 CS de fécule de pomme de terre

15 gr de sel fin ( Rien si poitrine demi-sel)

5 gr de poivre mélange du moulin

Une ½ cuillère de muscade ( si possible de noix rapée)

15 cl de lait entier

5cl de crème fraîche liquide

En option au choix (80à 100gr) girolle, morille, foie gras, maroille, beaufort .....

**Marinade :** 1 à 2 feuilles de sauge, 2 ou 3 feuilles de laurier, thym, une ail écrasée, une grosse carotte râpée,

## Préparation :

La veille, faire bouillir le lait, la crème fraîche et incorporer l'ensemble de la marinade, laisser infuser une nuit.

Faire un fondu de l'oignon dans le beurre et laisser refroidir.( attention ne pas colorer)

Couper la viande en petit morceaux après avoir ôter couenne et os, la mettre dans un robot cutter avec un peu de glace pillée et réduire en purée .(il est possible de passer le lard préalablement au hachoir mécanique)

Ajouter l'oignon poêlé , le sel, le poivre, la muscade, les œufs, la fécule et mixer afin d'avoir un ensemble rose et lisse, surtout en évitant de faire chauffer l'ensemble

Terminer par le lait infusé et stopper le robot

Ajouter l'ingrédient optionnel au choix, cru en petit morceaux, bien mélanger à la spatule.

Réserver au froid pendant une heure.

Préparer et assouplir les boyaux dans de l'eau froide.

Embossier à l'entonnoir ou avec un poussoir sans faire de poches d'air ( si besoin piquer à l'aiguille).

Pincer et tourner tous les 14 cm.

## Cuisson :

Faire chauffer un grand faitout d'eau à 70-85 °C maximum et plonger les boudins durant 20 mn.

Les boudins ont tendance à flotter, les immerger avec une écumoire.

Dès la fin de la cuisson, les plonger dans un grand récipient d'eau froide avec des glaçons afin qu'ils restent bien blancs.

	Proportions inférieures					Proportions de base	Proportions supérieures									
	50%	40%	30%	20%	10%		10%	20%	30%	40%	50%	60%	70%	80%	90%	100%
POITRINE	500	600	700	800	900	<b>1000</b>	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900	2000
LAIT	7,5	9	10,5	12	13,5	<b>15</b>	16,5	18	19,5	21	22,5	24	25,5	27	28,5	30
CREME	2,5	3	3,5	4	4,5	<b>5</b>	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10
ŒUFS	1	1,2	1,4	1,6	1,8	<b>2</b>	2,2	2,4	2,6	2,8	3	3,2	3,4	3,6	3,8	4
OIGNON	1	1,2	1,4	1,6	1,8	<b>2</b>	2,2	2,4	2,6	2,8	3	3,2	3,4	3,6	3,8	4
SEL	7,5	9	10,5	12	13,5	<b>15</b>	16,5	18	19,5	21	22,5	24	25,5	27	28,5	30

