



BOUDIN BLANC À CHAUD

MATIÈRES PREMIÈRES

150 g - Épaule de porc
300 g - Poitrine de porc
250 g - Gras de porc
300 g - Lait

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

25 g - Boudin Blanc à Chaud SA (Réf : 88102)
10 g - Liant Universel (Réf : 85101)

PRÉPARATION

Mettre le gras et la poitrine échaudés dans le cutter
Ajouter le Liant Universel et le lait chaud Cutterer pour
pré émulsionner
Ajouter l'épaule et Boudin Blanc à Chaud SA
Terminer l'émulsion.
Poussage en menu de porc 34/36 et portions de 120 à 150 g.

CUISSON

Cuisson en marmite 20 mn à 80°C



*Cette recette vous est proposée par la Société Aveline.
En aucun cas elle ne pourra être tenue responsable des résultats obtenus et de la réglementation spécifique qui est applicable.*

