



## 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.*

