



## BOUDIN NOIR

### MATIÈRES PREMIÈRES

300 g - Sang de porc frais  
240 g - Gras de porc  
280 g - Oignons cuits au saindoux  
100 g - Lait entier frais  
80 g - Tête de porc

### INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

18 g - Sel fin  
10 g - Épices Boudin Noir (Réf : 88105)  
5 g - Persil haché

### PRÉPARATION

#### **Préparation des gras :**

Pochage des gras à l'eau, suivi d'un hachage à chaud :  
gras poché en gros morceaux de 20 à 30 mn dans une eau frémissante à 90°C. Hachage au cutter ou hachoir à la plaque de 8 mm après un égouttage rapide.

Ou hachage des gras à cru suivi d'une cuisson dans leur propre exsudat : hachage des gras plaque de 8 mm puis cuisson dans une sauteuse très chaude avec apport d'un peu de saindoux. Remuer énergiquement pour séparer les grains agglomérés et leur permettre de rissoler sur toutes les faces. Laisser cuire quelques mn puis égoutter. Cette méthode demande plus de manipulations et plus de perte de gras mais son intérêt réside dans l'apport d'arôme produit par le rissolage.

Traitement des oignons : hachés et cuits au saindoux en marmite : Hachage à la plaque de 8 mm puis cuisson lente dans l'exsudat de cuisson du gras (2 à 3 heures).

Ou cuits à l'eau puis hachés et égouttés :  
cuire les oignons coupés en deux dans l'eau à 90°C durant 20 à 30 mn. Égoutter puis hacher à la plaque de 8 mm puis égoutter de nouveau afin d'éliminer d'humidité.

Mélange Embossage : Cette opération doit être exécutée rapidement à chaud (+ 45 à +50°C), tout de suite après le mélange de tous les éléments (Matières premières et ingrédients). Elle s'effectue dans des menus de porc larges (35/38) et en brasses régulières portionnées ou non.

### CUISSON

Elle doit être réalisée très rapidement après embossage dans une grande quantité d'eau bouillante que l'on maintiendra à 75/80°C durant 20 à 35 mn. S'assurer de la bonne cuisson en piquant le boudin avec une aiguille, s'il s'écoule un liquide translucide, le boudin est cuit, si le liquide est rougeâtre ce n'est pas totalement cuit.

Refroidissement : Les boudins sont retirés par brasse sur bâton, rincés à l'eau froide et disposés en rond sur une surface perforée ou claie afin de permettre une bonne évaporation, avant d'être stockés en chambre froide.

