



BOUDIN BLANC CRÉOLE KIT SAVEURS

MATIÈRES PREMIÈRES

300 g - Épaule de porc
200 g - Poitrine de porc
100 g - Gorge de porc
400 g - Lait

INGRÉDIENTS

65 g - Optima Boudin Blanc à Froid (Réf : 88103B)
20 g - Kit Saveurs Créole P&N (Réf : Ar02361)

PRÉPARATION

1 - Préparation des viandes :

Hacher l'épaule de porc (maigre) à la grille n°3.
Hacher la poitrine et la gorge (les gras) à la grille n°3.

2 - Préparation du boudin :

Cutterer les maigres avec OPTIMA Boudin Blanc à Froid et une partie du lait.

Ajouter le gras (poitrine et gorge) et cutterer à nouveau.
Ajouter le reste de lait et terminer le cutterage jusqu'à affinage complet.



Rajouter le KIT Saveurs Créole P&N et cutterer à vitesse réduite pendant 2 minutes environ.
Embosser en menus de porc 34/36
et portionner en boudins de 12 à 17 cm.

CUISSON

Plonger les boudins dans l'eau à 75°C ou passer au four vapeur 100% d'humidité, enceinte à 75°C pendant 30 min.
Refroidir dans l'eau glacée.

Restitution : Faire dorer à la poêle.

Boudin blanc taille normale : Pour une présentation «apéro», trancher en rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur et piquer des cure-dents. Disposer sur une planche.



Varier le goût à volonté en modifiant le dosage. Proposer des mini boudins blancs.
Boudin blanc taille normale : pour une présentation «apéro», trancher en rondelles d'environ 2 cm d'épaisseur et piquer des cure-dents. Disposer sur une planche.

*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.*

