BOUDIN BLANC

Un boudin blanc maison pour vos tables de fêtes ! Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
15 boudins environ

Préparation
2h30

Cuisson
Comprise dans le temps de préparation

INGRÉDIENTS

- 1kg de maigre de porc (épaule dénervée)
- 500 g de gras de porc (épaule et autre gras de col)
- 50 g sel
- 6 g poivre blanc
- 2 g sucre
- 1,2 g muscade moulue
- 4 épices
- 6 œufs
- 1,8 L lait(infusé, tamisé 1,5L)
- 65 g fécule
- 110 g Porto
- bouquet garni (carotte,poireau,thym,laurier,oignon, queues de persil)
- 3 mètres de boyaux de menu de porc (environ)

MATÉRIEL

- 1 couteau
- 1 économe
- 1 chinois
- 1 écumoire
- 1 maryse
- 1 spatule
- 1 faitout (capacité 5 litres minimum)
- 1 balance
- 1 entonnoir à boudin
- 1 aiguille
- 1 saladier
- 1 hachoir à viande
- 1 robot coupe

Farces and Furious - Tous droits réservés

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Couler les boyaux à l'eau tiède et réserver.
- Eplucher oignon et carotte, tailler et laver le poireau (que du vert peut suffire)
- Emincer oignon, carotte et poireau et mettre dans le lait avec les clous de girofle, le thym, le laurier et le 4 épices. Faire bouillir, remuer et couvrir à feu éteint pour infuser.

Étape 2

- Hacher la viande, puis mettre dans le robot-coupe avec le sel , le poivre, le sucre, la muscade et mixer en plusieurs temps afin de ne pas chauffer trop la chair et en passant un coup de maryse sur les bords.
- Ajouter le Porto, la fécule et redonner quelques tours de coupe, puis en vitesse moyenne ajouter les œufs en prenant le temps de rabattre les contours de votre farce à la maryse.
- Puis passer le lait infusé au chinois dans un saladier en pressant bien les légumes à l'aide d'une spatule. Veiller que celui-ci soit chaud entre 40 et 50 degrés.
- En vitesse moyenne, incorporer le lait chaud en filet continu dans votre mélange.
- Arrêter de mixer et rabattre la masse afin que le mélange soit homogène et donner quelques tours de coupe rapide pour finir.
- Vous pouvez réaliser cette étape en 2 fois ou plus si besoin afin d'assurer une bonne homogénéité de la masse lors de l'ajout du lait.

Étape 3

- Mettre votre eau (environ 4 litres) à chauffer dans le faitout avec un couvercle .
- Mettre une partie du boyau sur l'entonnoir à boudin.
- Embosser votre appareil à boudin et nouer l'extrémité lorsque celui-ci aura chasser l'air.
- Continuer d'embosser sans trop mettre de pression, (piquer à l'aide d'une aiguille les bulles d'air qu'il pourrait y avoir) tourner vos portions afin de donner une bonne tension et nouer la dernière extrémité en fonction de la longueur choisie.

Étape 4

- Plonger dans l'eau frémissante, voir bouillante, votre chapelet de boudins blancs (faire plusieurs cuissons si nécessaire) en veillant que celui-ci soit bien recouvert d'eau. Si besoin mettre un couvercle de diamètre plus petit que le faitout comme masse dessus pour que celui-ci appuie. Mettre au ralenti sur un très petit feu ou couper le feu et compter 25 minutes minimum en maintenant l'eau à 75°C minimum. Rallumer le feu si nécessaire en maîtrisant la température de l'eau.
- Egoutter le boudin blanc à l'aide d'un manche de spatule ou d'une grande écumoire dans une eau froide afin de stopper la cuisson et de le refroidir rapidement.
- Après quelques minutes dans l'eau froide, égoutter , sécher dans un linge et mettre au réfrigérateur.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Vous pouvez intégrer des éléments après avoir fini votre appareil, tels que des légumes en brunoise cuits, des champignons (morilles cuites, cèpes cuits etc.) et autres…
Une poche à douille et un entonnoir peuvent très bien faire l'affaire pour embosser.
Pour faire des minis boudins, utilisez du menu de mouton comme boyau.

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/boudin-blanc/