LE BOUDIN NOIR GRAND-MÈRE

Le boudin noir comme le faisaient nos grands-mères, en boyau ou en bocal. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
15 à 20 personnes

Préparation
1h30

Cuisson
5h au total

INGRÉDIENTS

- 1,2 kg de viande de porc (tête désossée, gorge, poitrine, ..)
- 450 g d'oignon (+ 2 pièces pour le bouillon)
- 12 g/kg de sel
- 2 g/kg de poivre noir mignonnette
- 1 g/kg d'épices Rabelais
- boyaux de bœuf en (50/55)
- 1,5 litres de sang de porc frais (prévoir 2 litres en cas de besoin)

Pour le bouillon :

- 3 baies de genièvre
- 3 clous de girofle
- 5 branches de thym
- 3 feuilles de laurier
- 4 gousses d'ail en chemise
- 10 grains de poivre
- 60 g sel
- 5 litres d'eau
- 2 oignons
- 300 g de poireau
- facultatif : queues de persil, céleri branche, carotte…

MATÉRIEL

- 1 faitout de 10 litres minimum(avec couvercle)
- 1 couteau à trancher
- 1 couteau d'office
- 1 cornet à boudin
- 1 spatule
- 1 casserole
- 1 grand cul de poule ou saladier
- 1 écumoire
- 1 aiguille
- de la ficelle
- 1 louche
- 1 cuillère à soupe

Farces and Furious - Tous droits réservés

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- Veiller à ce que les poils de vos viandes avec couenne soient éliminés. Mettre dans votre faitout tous les ingrédients pour le bouillon et commencer à lancer sa cuisson afin qu'il prenne déjà du goût. Il peut-être fait la veille ou quelques heures auparavant et refroidi.
- Pendant ce temps, dessaler vos boyaux dans l'eau fraîche et/ou préparer vos bocaux propres et stériles.
- Mettre vos viandes en cuisson dans votre bouillon tiède, afin de pouvoir bien faire écumer ces dernières. Monter à frémissement et écumer, régler au ralenti en vous assurant que les viandes soient bien immergées et couvrir. Au besoin, mettre une charge.
- Compter entre 1 h et 1h30 pour des viandes désossées (suivant les morceaux et leurs origines) et 2H30 voir plus pour des demies têtes de porc sur os.

Étape 2

- Pendant la cuisson des viandes, tailler vos oignons en morceaux de 1 cm, et les faire suer dans une casserole avec un peu de matière grasse.
- Sortir vos viandes de cuisson ainsi que le poireau et les oignons et laisser retomber la température de ceux-ci afin de pouvoir les tailler (et les désosser dans le cas échéant).
- Tailler les viandes suivant votre goût en privilégiant un taillage des gras plus menu que le maigre. Réunir dans un grand cul de poule vos viandes, oignons et poireau cuits taillés.
- Ajouter votre sang suivant votre goût (compter 40 % de votre poids de mélange viande/légumes cuits pour débuter), mélanger et rajouter du sang suivant le besoin. Peser votre masse totale mélangée et ajouter l'assaisonnement correspondant. Bien mélanger.

Étape 3

- Remplir les bocaux en prenant soin de ne pas dépasser la limite de remplissage et garder les rebords propres. Fermer et lancer la stérilisation, compter 2H après l'ébullition pour des bocaux de 350 ml. Laisser refroidir dans l'eau.
- Tailler des morceaux de boyaux à la longueur voulue et nouer l'une des extrémité de chacun d'eux. Embosser le boudin à l'aide du cornet en faisant remonter les bulles d'air éventuelles (pour ceux qui disposent d'un poussoir c'est plus facile !!) et nouer l'extrémité en « bandant » assez le boudin (mais pas à l'extrême non plus, au risque d'éclatement en cuisson). Le manche d'une cuillère à soupe peu vous dépanner si des morceaux restent coincés dans le cornet
- Répéter l'opération autant de fois que nécessaire.

Étape 4

- Mettre en chauffe le bouillon dégraissé et écumer si besoin, et à frémissement, plonger les boudins en prenant soin que ceux-ci soient bien immergés.
- Garder le bouillon à une température de 80/ 85°C pendant environ 20 minutes (voir plus suivant certains facteurs) . Au-delà de cette température votre boudin risque d'éclater. Régler votre source chaleur au besoin.
- Contrôler à l'aide d'une aiguille fine : piquer, si le boudin ne saigne pas rouge c'est qu'il est cuit.
- Passer sous l'eau afin de s 'assurer qu'il n'y ai pas de pellicule grasse à la surface et laisser refroidir sur grille avant de mettre au réfrigérateur

P.S : Le temps de cuisson peut varier selon la température de vos boudins lors de la mise en cuisson et du diamètre de boyaux choisi.



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Cette base peut-être aménagée suivant vos goûts, persil, épices, pommes, châtaignes, etc…
Pour la conserve, celle-ci peut être poêlée, pour accompagner une viande. Vous pouvez la servir en entrée accommodée d'une multitude d'ingrédients comme l'un de mes tous premiers post sur les réseaux sociaux : bonbons de boudins noir au piment et …chocolat !

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/boudin-noir-grand-mere/