Boudin blanc maison

Des délicieuses charcuteries, de toutes sortes, et aussi, les saucisses fumées, le lard fumé et du fait maison, sans artifice, sans colorant, sans ajout chimique de goût.

Plat | 6 parts | facile | 1 h 25 m

Ingrédients

6 parts

- [ ] 250 g de poitrine de porc fraîche pas trop maigre
- [ ] 650 g de porc (épaule) ou moitié porc et veau ou aussi volaille
- [ ] 250 g de mie de pain
- [ ] 30 cl de lait
- [ ] 30 cl de crème fraîche liquide
- [ ] 300 g d'oignons
- [ ] 2 belles échalotes
- [ ] 1 cuillère à soupe de beurre
- [ ] 3 pincées de noix de muscade
- [ ] 2 cuillères à soupe de persillade et herbes de Provence en mélange(fraîches ou séchées)
- [ ] 1 cuillère à café de quatre épices
- [ ] Poivre du moulin
- [ ] Sel (17 g par kilo de mêlée)
- [ ] 4 jaunes d'oeuf
- [ ] 5 cuillères à soupe de Porto ou Madère
- [ ] 200 g de cèpes cuisinés et hachés pour la moitié de la mêlée, l'autre moitié est nature
- [ ] quelques boyaux (chez votre boucher)

Pour le bouillon de cuisson:

- [ ] 2 carottes, une branche de céleri, un blanc de poireau
- [ ] 1 oignon, 3 clous de girofle, une feuille de laurier
- [ ] deux bouillons de poule ou cube

Préparation

Préparation **55 min** | Cuisson **30 min**

1 Préparer la farce ; déchirer la mie de pain (sans la croûte).

2 Dans un saladier, déposer la me de pain et arroser la avec le lait et la crème. Laisser gonfler 40 minutes à température ambiante. Peler et hacher finement les oignons, les échalotes. Faites revenir à la poêle avec le beurre. Le hachis doit devenir translucide.

3 Couper la viande et la poitrine en gros dés. Passer la viande au hachoir à viande, d'abord, grosse grille. Puis repasser là encore une deuxième fois, grille fine.

4 Puis vous passerez aussi, les oignons un peu refroidis, la mie de pain bien trempée et les champignons cuits poêlés (pour qu'ils lâchent leur eau) et vous les réservez à part, si vous faites deux saveurs, sinon, ajoutez les de suite. Réserver.

5 Préparer le bouillon et faites bouillir.
Faites tremper les boyaux 15 minutes dans l'eau froide, le temps de les ramollir, puis rincer les bien. Ajouter à votre hachis de viande les quatre jaunes d'oeufs, le sel, le poivre, les épices, les champignons(soit sur la moitié, ou tout), le porto, et les oignons. Mélanger, pour que le tout soit homogène.

6 (Enfiler les boyaux sur le bec graisser avec de l'huile). Nouer le bout du boyau au moment où la chair sortira de l'appareil, sinon, pour le premier, l'air chassé, vous gênera pour remplir. Ensuite se ne sera plus gênant. Les boyaux doivent être remplis, sans air, et pas trop, le pain en cuisant va gonfler un peu et ils éclateraient. Vous pouvez nouer avec de la ficelle à la longueur qui vous convient.

Prendre une aiguille à coudre et piquer les boudins aux extrémités et deux trois fois sur le milieu.

Plonger les boudins dans le bouillon. Et regarder la température, elle va baisser vers 65/70°, la laisser remonter jusqu'à 75 ou 80° puis baisser le feu et maintenir 20 minutes à cette température. Laisser refroidir dans le bouillon.

Égoutter et sécher les boudins avant soit des les manger ainsi, avec un pain de campagne, ou attendre qu?ils soient refroidis et les cuisiner passer à la poêle ou au grill.

7 Voici quelques idées, un sauté à la poêle avec un peu de beurre.
L'autre en Parmentier avec pommes de terre en purée, fèves passées à la poêle,

- [ ] sel pas trop, les bouillons le sont déjà

rondelles de boudin poêlées et jus de veau. Régalez vous, c'est super (pas trop de mie de pain, un bon goût de cèpes et d'herbes aromatiques).

Accord vin : Que boire avec ?

- Côte de Beaune-Villages (Bourgogne, Rouge)
- Saint Véran (Bourgogne, Blanc)
- Fitou (Languedoc-Roussillon, Rouge)