



BOUDIN BLANC

www.professioncuisinier.com

INGRÉDIENTS :

• 1kg de blanc de gorge • 28 g de sel - 2 g de poivre blanc • 10 g de fleur d'oranger • 30 g de cognac • Jus de truffes QSP • 4 œufs • 0,8 l de lait aromatisé (thym, laurier, carotte, clous de girofle, poireaux...) • Boyaux de porc 28/30 mm.

Préparation :

CUTTERER la gorge avec l'assaisonnement (sel, poivre, fleur d'oranger, cognac) à 1500 tr/min finement.

AJOUTER les œufs puis cutterer.

INCORPORER le lait chaud, après l'avoir passé au chinois, puis incorporer les truffes.

CUTTERER à 1500 tr/mn. avec votre appareil Robot-Coupe. Terminer par 30 secondes à 3000 tr/mn.

EMBOSSER dans les boyaux.

PLONGER le boudin blanc dans une eau frémissante.

Cuisson :

CUIRE 20 minutes à 80°C.

SORTIR et mettre sous eau froide pendant 20 minutes.

Idée du Chef :

Le choix de la viande est essentiel pour avoir une bonne onctuosité.