



L'AMOUR
DU MÉTIER

Boudin blanc complet

Mélange complet (épices & liant) pour préparer des boudins blancs avec la bonne consistance et le bon goût!

Composition:

2,5kg de viande de porc maigre
3,5kg de lard collier
3,5l de lait entier
8 œufs

Matières auxiliaires:

350g mélange Boudin Blanc Complet (35g/kg)
900g de chapelure blanche (90g/kg)
160g de sel de cuisine (16g/kg)

Préparation:

- Important: travaillez au froid!
- Trempez la chapelure dans le lait et les œufs et mettez la masse au frigo pendant 30 minutes.
- Passez la viande maigre et le mélange Boudin Blanc Complet au cutter et ajoutez la masse de lait-chapelure-œufs.
- Ajoutez le lard collier et le sel de cuisine et passez au cutter pour obtenir une pâte fine (max 12°C).
- Embossez dans des boyaux de porc (34/36) et faites cuire à 75°C pendant 35 minutes.
- Faites refroidir à l'eau glacée.

Suggestion pour les fêtes:

Boudin blanc aux truffes: ajoutez 50g/kg de pâte de truffe (salsa tartufata).