



L'AMOUR
DU MÉTIER

Boudin noir

fait avec la **Base Boudin Noir**

Ingrédients:

600g de *Base Boudin Noir*

200g de chapelure ou des miettes de pain blanc

2kg d'oignons braisés

2kg de lard de collier, haché

100-120gr de sel de cuisine

30-35gr épices pour *Boudin Noir* (plus = à la cannelle)

Eventuellement: 0,5kg de compote de pommes

Préparation:

- Mélanger la *Base Boudin Noir* avec l'eau.
- Ajouter la chapelure ou les miettes de pain blanc.
- Laisser absorber pendant 30 minutes.
- Ajouter les oignons braisés, le lard de collier haché et le sel.
- Mélanger finalement avec les épices pour *Boudin Noir* (plus).
- Optionnel: ajouter la compote de pommes.
- Embosser à l'aide d'un entonnoir dans des boyaux de 40/42.
- Faites cuire les boudins pendant 30 minutes minimum à 85°.
- Après la cuisson, faites refroidir les boudins dans l'eau froide.
- Disposer les boyaux dans un récipient ouvert, couvrir d'un essuie humide et placer au frigo.

Suggestion pour gourmet/teppanyaki:

Embosser dans des boyaux de mouton et faire cuire selon la grosseur.