

# Mini boudins noirs

## MATIÈRES PREMIÈRES

2,600 kg	Sang de porc
3,000 kg	Oignons cuits
0,400 kg	Lait
0,400 kg	Crème
0,150 kg	Tête de porc cuite
0,150 kg	Poitrine de porc
0,060 kg	Pain (mie)

## INGRÉDIENTS

0,005 - 0,010 kg	Épice boudin noir (Réf : 88105)
0,018 kg	Sel fin

## PRÉPARATION

(Réalizable au cutter ou robot-coupe)

Hacher les oignons et les cuire doucement sans coloration.

Hacher l'épaule et la poitrine de porc à la plaque n°3.

Au cutter ou robot-coupe mettre les oignons cuits, les viandes hachées, la mie de pain, le sang, le lait, la crème et ajouter le sel et les épices.

Cutterer quelques minutes pour obtenir un mélange homogène et de texture fine.

Embosser au poussoir dans du menu de porc 34/36 ou menu de mouton 24/26 pour les mini boudins.

## CUISSON

Cuire 20 minutes dans une eau à 75°C ; 10 minutes pour les mini boudins.

