



BOUDIN NOIR RECETTE CRÉOLE

MATIÈRES PREMIÈRES

3,500 kg - Sang de porc
2,500 kg - Chair à saucisse assaisonnée
2,300 kg - Lait entier
1 kg - Mie de pain
0,500 kg - Œufs

INGRÉDIENTS & MATÉRIELS

0,140 kg - Sel (soit 14 g/kg de masse)
0,100 kg - Épices Boudin Noir (soit 10 g/kg de masse)
(Réf : 88105)
0,400 kg - Boudin Noir Créole (Réf : 841045)

PRÉPARATION

Prendre la chair à saucisse assaisonnée, la faire revenir à la poêle dans un peu de matière grasse et l'égrainer.
Battre les œufs dans le lait additionné de rhum. Ajouter le sang, le sel, Épices Boudin Noir, Boudin Noir Créole et laisser la mie de pain s'imbibber jusqu'à déstructuration.
Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange homogène et suffisamment épais pour être embossé au poussoir dans du menu de mouton 22/24.

CUISSON

Immerger dans une eau frémissante et maintenir la température à 75°C pendant 10 mn.

