

UKAL

RECETTE BOUDIN NOIR

MATIÈRES PREMIÈRES

- **35 %** gorges de porc sans couenne (échaudées à 85°C environ pendant 40 minutes)
- **20 %** de poitrine de porc N° 2 sans couenne et sans cartilage (échaudées à 85°C environ pendant 40 minutes)
- **20 %** de sang de porc tiède
- **5 %** compote de pomme
- **5 %** couenne de porc cuites
- **5 %** lait chaud
- **10 %** oignons frits

INGRÉDIENTS PAR KG DE MASSE

- **17 g** de sel ordinaire
- **7 g** épice boudin
(Réf : 150320010)



PRÉPARATION

1. Passez toutes les matières premières (gorges, poitrine, couenne et oignons) au hachoir à la plaque de 3mm
2. Rajoutez le lait chaud et la compote de pomme
3. Incorporez le sang de porc tiède
4. Mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
5. Embossage en menu de porc 30-32
6. Cuisson à température ambiante : 85 °C environ 1 h15