

BOUDIN NOIR



Ingrédients

1Kg

• Sang de porc frais :	330g
• Gras de porc	240g
• Couenne de porc	80g
• Oignon cuit	330g
• Sel fin	QSP
• C006831 ASS PR BOUDIN NOIR	5g
• C013225 LACTOMIX N	10g
• C025512 DELIFRESH	12g
• ou C033602 S-GUARD	7g

Mise en œuvre

- 1) Echauder les gras et cuire les couennes
 - 2) Au broyeur, passer le gras à la plaque de 8mm et la couenne 3-4mm
 - 3) Dans la marmite, faire fondre les oignons
 - 4) Ajouter le gras et les couennes – mélanger
 - 5) Ajouter les ingrédients – mélanger
 - 6) Ajouter le sang en mélangeant, ajuster le sel
- la température de fin de mélange ne doit pas dépasser 40-45°C*
- 7) Embosser en menu de porc
 - 8) Cuire en marmite 72°C à cœur
 - 10) Refroidir en bain d'eau froide