Boudin Antillais.

C'est avec la pratique que vous maîtriserez l'art du boudin antillais, l'art du dosage des différents ingrédients aromatiques, épices et notamment la matière grasse.

Ingrédients :

- 1 kg de pain rassis d'au moins une semaine
- 180 gr de tête de porc désossée ou de gorge
- 180 gr d'oignon pays
- 90 gr de persil
- 6 feuilles de bois d'inde
- 1 oignon moyen
- 1 ou 2 piment fort (selon votre gout)
- 2 feuilles de gros thym
- 180 gr de saindoux (à adapter en fonction de la tête ou gorge)
- 35 cl de sang de porc
- 24 gr de sel fin
- 4 épices selon votre gout (5 à 10 gr)

Préparation :

Cuire la tête de porc ou la gorge environ 1 à 2 heures avec le sel, les épices et surtout 3 feuilles de bois d'Inde, *(Le bois dinde se trouve aussi sous le nom de piment de Jamaïque. Vous pouvez le remplacer par 1 feuille de laurier et 2 clous de girofle.)*
Mettre le pain à tremper.
Filtrer le tout à la passoire et jeter l'eau de cuisson. Passer l'ensemble au moulin à viande (grille fine) ou à la moulinette.
Mixer finement tous les aromates sans oublier les piments bien lavés et débarrassés des parties abîmées. *Conserver les pelures pour aromatiser le bouillon de pochage du boudin: pelures d'oignon, branches d'oignon pays, tiges de persil, feuilles de thym abimées, feuilles de bois d'Inde qui seront misent dans une grand volume d'eau et placées sur le feu une bonne heure juste avant d'embosser le boudin.*
Faire revenir tout ce mélange à feu doux dans du saindoux fondu environ 30 minutes jusqu'à ce qu'ils changent de couleur.
Ajouter alors le gras du porc mouliné, saler et ajouter le 4 épices. On dispose alors d'une préparation de gras de porc très parfumée…
Egoutter et essorer le pain rassis puis le passer au moulin (éventuellement plusieurs fois pour la finesse). Y ajouter la préparation de gras de porc. Après quelques bonnes minutes de brassage, la purée homogène obtenue doit correspondre au boudin blanc.
Ajouter le sang de porc filtré pour en faire notre boudin rouge antillais.
Bien mélanger et embosser. Chaque boyau est rempli, ficelé fortement et avec soin.
Contrôler la température du bouillon : 80° à 85°. Plonger les boudins dans le bouillon aromatique à peine frémissant, mais jamais bouillonnant pour éviter que le boudin n'éclate. Au bout de 25 à 30 minutes, vérifier la cuisson à cœur en fendant un boudin. Laisser le boudin se reposer, il ne sera meilleur que plus tard lorsqu'il aura "transpiré" son excédent de gras.

Gros thym Antillais

Le gros thym antillais possède de nombreux noms d'usage tels que menthe mexicaine, origan cubain, bourrache indienne, , etc. démontrant qu'il est une plante condimentaire. Cette plante vivace, au feuillage persistant, presque succulent, appartient à la famille des Lamiacées, comme le thym ou la sauge. On le pense originaire d'Afrique de l'Est, mais il est cultivé presque dans toutes les régions tropicales dont le climat lui convient, bien souvent devenue une invasive échappée des cultures. Il n'est d'ailleurs pas seulement utilisé pour aromatiser la cuisine, c'est aussi pour nous Européens une jolie plante d'intérieur, une source d'huile essentielle, du fourrage dans certains pays et même une plante médicinale reconnue.

Oignon pays

L'oignon pays également appelé cive est connu sous le nom de ciboule. Il appartient à la famille des alliacées, comme l'ail, l'oignon et l'échalote. Originaire d'Asie orientale, l'oignon pays fut introduit en Europe à la fin du Moyen-âge et son utilisation dans la cuisine européenne remonte à plus de 3 000 ans. Il s'est vu attribuer de nombreux surnoms suivant les régions de France, notamment la cive comme en Picardie ou l'oignon-pays en Martinique et Guadeloupe.