

# Le boudin noir

## Les ingrédients :

- 1 tête de porc 2.5 kg (désossée)
- 250 gr de gorge
- 4 kg d'oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 L de sang frais
- 0.25 L de vin blanc sec
- 4 épices / sel / poivres gris
- 1 bouquet garni
- Menu de porc pour embossage



## Préparation :

1. Bruler et gratter la tête de porc.
2. Cuire la tête et la gorge dans un bouillon concentré pendant environ 3 heures (le doigt doit s'enfoncer facilement dans la couenne)
3. Désosser la tête, couper la tête et la gorge en petits dés réguliers (env 1 cm)
4. Cuire les oignons préalablement coupés en fines lamelles en y ajoutant le vin blanc (ne pas dorer)
5. Ajouter la viande, l'ail, le sang tiède et l'assaisonnement (4 épices, sel et poivre)
6. Gouter et rectifier
7. Embosser le boudin (attention aux poches d'air) le tracer à environ 15 cm.
8. Cuire le boudin environ 30 mn dans le bouillon à une température de 80 / 85° maxi
9. Le boudin est sorti puis rincé à l'eau fraîche

Il est possible selon les goûts d'ajouter du persil et/ou du piment de Cayenne.

Le boudin se déguste grillé au barbecue ou poêlé.

Il peut aussi se manger froid.

