



REC0010 – BOUDIN BLANC (LCA)

Difficulté



Temps de préparation



Valeur ajoutée



Poids total

10Kg

INGRÉDIENTS

• Maigre de porc et/ou volaille :	2.9Kg		
• Gorge de porc (sans rougeurs) :	2.9Kg		
• Lait froid infusé :	4.2Kg		
Infusion du lait :			
• Lait froid	5L		
• Poireau	1Kg		
• Carotte	500g		
• Oignon	500g		
• Clou girofle, vanille			
		• LCA Boudin blanc (réf. C80068705) :	1000g
		• Arôme n°5 (réf. 8011241399) :	20g
		• Saveur périgourdine (réf. C011631) :	20g

MISE EN ŒUVRE

Préparation infusion de lait:

La veille, mettre carotte, poireau, oignon, clou de girofle et gousse de vanille dans une chaussette. Ajouter au lait, porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant 2h. Presser la chaussette. Le lait est prêt.

- 1• Passer au broyeur séparément le maigre et la gorge à la plaque 4, puis à la paque 2.
- 2• Passer au mélangeur : maigre + 1/3 lait froid + 1/3 liant, et gorge + 1/3 lait froid + 1/3 liant. Terminer avec le reste du liant et du lait. Obtenir une pâte lisse et homogène.
- 3• Embosser en menu de porc 32-34.
- 4• Cuire dans l'eau à 80°C pendant 20-25min.

**ASTUCE DU CHEF**

Possibilité d'ajouter des blocs de foie gras en morceaux ou des morceaux de pommes caramélisés.