

BOUDIN LYONNAIS

Ingrédients :

- 7 à 8 litres de sang de porc (voir un boucher ou charcutier)
- 1 kg 500 de panne fraîche *
- 1 kg. 500 d'oignons
- grammes de sel fin
- grammes de poivre en poudre
- grammes de poudre des quatre épices,
- échalotes hachées
- 1 poignée de fines herbes hachées (persil)
- 1 grand verre de table de vieux cognac
- 25 mètres de boyaux de porc

(Les bouchers-charcutiers mélangent les ingrédients qu'ils privilégient, rajoutant tantôt de la crème, des bettes ou blettes, ou d'épinards, tantôt de la ciboulette, tantôt du persil, du cognac.)

Recette:

- Emincez finement les oignons et faites les cuire sans dorer dans un tiers environ de la panne hachée.
- Ajoutez-y ensuite les fines herbes, les échalotes, les épices et le cognac.
- Laissez encore quelques minutes sur le feu, puis ajoutez le sang en remuant bien pour qu'il ne coagule pas.
- Versez à l'aide d'un entonnoir dans le boyau en égalisant le sang et la panne;
- N'emplissez pas trop les boyaux pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson.
- Faire un nœud avec le boyau.
- Faites pocher sans bouillir pendant trois quarts d'heure et laissez refroidir entièrement.
- Pour savoir si le boudin est cuit, piquez le avec une aiguille ou un cure-dent et appuyez dessus, le boudin doit sortir coagulé.
- Laissez tiédir et dégustez ou utilisez comme chez le boucher, Le boudin se déguste souvent grillé à la poêle (cinq minutes suffisent généralement) ou en brochettes au four, associé à des pommes cuites, des oignons frits ou encore une onctueuse purée « maison » (les pommes de terre se marient idéalement au boudin noir, quelque soit leur préparation). Bon appétit

** Saindoux de porc, matière grasse extraite à chaud du lard ou de la panne de porc. Le saindoux ou axonge (Graisse molle de porc) est une substance fine et blanche.
La panne est une graisse qui se trouve autour des rognons chez le porc.*



Bon Appétit