

Les fameux boudins blancs « Bernaudeau »

Pour fabriquer environ 160 boudins (qu'on peut congeler) :

6 litres de lait

5 kg de viande (4kg de maigre -jambon ou rouelle de porc + 1 kg de gras)

400g de crème fraîche

24 oeufs

145g de sucre

165g d'oignons

10 clous de girofle

7 brins de persil

240g de sel

à peine 20g de poivre et 20g d'épices Rabelais

1kg de fécule de pomme de terre

Une barquette de boyaux de porc

Les instruments :

Une grande gamelle pour préparer la garniture, une grande soucoupe, une passoire, un robot mixer, une louche, une pince à linge, une bassine propre, un faitout, un grand linge propre.

Il faut hâcher la viande avec le gras et la réserver dans une bassine.

On fait bouillir le lait avec le bouquet de persil, les clous de girofle, le sucre et les oignons coupés en quartiers.

On casse les oeufs dans la bassine et on mélange la préparation. On ajoute la crème fraîche et on mélange à nouveau.

La préparation des boyaux : il faut les laver à l'eau froide. Il faut faire couler l'eau dans chacun des boyaux un à un et quand ils sont propres on les réserve dans une boîte, en prenant la précaution de laisser une extrémité accessible sur le bord de la boîte. Il y a un fond d'eau dans la boîte pour que les boyaux ne se collent pas les uns aux autres.

Installer tous les instruments à portée de mains.

On mélange les épices dans la préparation et on verse petit à petit le lait bouillant que l'on filtre avec la passoire.

Après 2 louches de lait, il faut brasser le mélange pour recommencer à verser du lait jusqu'à vider la casserole.

La préparation se réchauffe au fur et à mesure pour devenir très chaude!

Une fois le lait incorporé en totalité, on verse la fécule tout en mélangeant.

Puis on mixe avec un robot pour obtenir une texture plus ou moins fine selon son goût.

La phase de remplissage du boyau : Il faut enfiler une extrémité d'un boyau sur l'embout de l'entonnoir et faire un double noeud à l'autre extrémité. On prend l'entonnoir avec une main en bouchant l'embout avec le pouce (René utilise son petit doigt!) et avec l'autre main on verse une louche de préparation dans l'entonnoir.

On libère alors l'entonnoir de son doigt et le mélange se répand dans le boyau que l'on aide à se dérouler dans la soucoupe. Il faut toujours garder un peu de la préparation dans le fond de l'entonnoir pour éviter les bulles d'air dans le boyau.

Quand le boyau est rempli (on laisse 10 cm de boyau sur la fin) on ferme avec une pince à linge. Il faut alors former les boudins en tournant le boyau tous les 10 à 15 cm.

Quand 4 boudins sont tournés on les "tourne" aussi entre eux pour qu'ils ne se défassent pas. On les réserve dans la bassine. La pince à linge sert à donner du mou au boyau au fur et à mesure du façonnage des boudins : plus on tourne le boyau plus il se raccourci et se tend.

On fait chauffer à 85° une grande quantité d'eau dans un faitout pour y faire cuire les boudins par fournées pendant 30 minutes environ. Chaque fournée est ensuite mise à sécher et à refroidir sur un linge propre. Quand ils sont froids on peut conserver les boudins au frigo pendant quelques jours ou bien les congeler.