



Si vous avez le moindre souci appelez "la vieille chouette" au secours . TEL 05.63.63.10.63 ou au 06.86.98.40.44
Vous pouvez aussi appeler la vieille chouette" au secours . TEL 05.63.63.10.63 ou au 06.86.98.40.44 ou la.vieille.chouette@wanadoo.fr

“FAR LOUS TRULETS” FAIRE LES BOUDINS JAUNES, ROUGES ETC ... et autres originaux

Avant de vous lancer dans la confection de ces boudins peu connus, souvent “régionaux” voir inconnus, j’en conviens, revoyez voir fiche des boudins blancs et noirs qui sont souvent la base de ces derniers . Epatez vos convives ... et épatez-vous ils sont aussi goûteux qu’originaux
Et puis avec votre [“potiot à tester”](#) ou votre [“cuiller à tester”](#) voir fiches LVC vous pouvez tester sans risques avant de vous lancer !

LES BOUDINS JAUNES

voir la fiche des boudins blancs

Utilisez la recette du boudin blanc mais utilisez seulement les jaunes des oeufs .

Faites “mi-cuire” partiellement dans du lait de la farine de maïs . Pas de farine de maïs ?? utilisez de la polenta que vous passez dans un des [“les moulins de LVC”](#) (voir fiche) . Votre “crème” obtenue remplacera pour moitié la quantité de pain trempé dans du lait .

Vous pouvez utiliser une portion de lard fortement fumé en lieu et place d’une partie des viandes (par exemple une proportion de pour 100 gr de viande maigre, 50 gr de lard gras et frais ET 150 grs de lard fumé). En effet le “fumé” de votre lard va certes parfumer mais aussi “ocrer” votre boudin

Parmi les épices que vous utilisez n’hésitez pas à user d’un peu de curcuma, des pétales d’oeillets d’Inde et des pistils d’hémérocailles séchés réduits en poudre, ou bien sûr du vrai safran si vous souhaitez des boudins bien jaunes et bien parfumés

Ajouter les aromates de votre choix : comme toujours peu au début vous pourrez toujours en rajouter après essai car vous pourrez toujours rajouter aromates et épices mais pas en élever!!

Par sécurité, testez votre “farce” une dernière fois pour vérifier, et l’assaisonnement, et la consistance . En effet, lorsque le boudin sera cuit, il doit être ferme, pas “sec” mais ferme

**ATTENTION REMPLISSEZ PAS TROP LE BOYAU MAIS RÉGULIÈREMENT
LE BOYAU VA SE RÉTRÉCIR A LA CUISSON ET IL ÉCLATERAIT**

CUISSON DES BOUDINS JAUNES voir la méthode des boudins blancs

LAISSEZ LES EUX AUSSI REFROIDIR DANS LA BOUILLON

Les rincer à la sortie du bouillon, égouttez sur une toile et poser sous un voile pour éviter poussières et insectes

Ils sont particulièrement savoureux bien frais mais vous pouvez aussi en garder quelques paquets sous-vide au frigo

T.S.V.P -->

Si vous avez le moindre souci appelez "la vieille chouette" au secours . TEL 05.63.63.10.63 ou au 06.86.98.40.44

Pour quelques paquets au congélateur ? Pas de soucis particulier, sinon un peu moins d'épices pour les conserver . Les épices ont tendance à perturber la conservation et ils s'accroissent avec le froid

Pour des "boâtes" ?? Je ne vous le conseille pas : les épices utilisés ont tendance à devenir acres, rances ...

Gardez plutôt quelques "budhels" dans une forte saumure dans un bocal bien fermé au frigo . Vous les récupérez plus tard, selon la technique pour les trulets industriels . Voyez la fiche de LVC: "**TRULETS la boyauderie**". Ainsi vous pourrez faire des boudins jaunes frais au moment opportun

LES BOUDINS ROUGES

voir les fiches des boudins blancs et noirs

MÊMES TECHNIQUES ET MÊMES CUISSONS

Mêmes ingrédients et même techniques que le boudin blanc mais

- détrempez la mie de pain ou la chapelure blanche avec du "boulhon" de légumes et d'épices" en lieu et place du lait : ainsi pas de risque de voir le lait "cailler" et faire des grumeaux car souvent on a ajouté du vinaigre au sang pour lui garder sa fluidité

- vous ajouter **du sang bien fouetté** à la "pâte" de boudin blanc (pour un quart à 1/3 selon le couleur souhaitée .

- vous pouvez éventuellement au goût ajouter des cubes de tomates séchées, du poivron fumé (type pimenton de la Vera ou paprika fumé de Hongrie) . Vous pouvez forcer sur les piments et autres épices parfumées si vous les aimez . Les boudins rouges les supportent très bien

Ajouter les aromates de votre choix : comme toujours peu au début vous pourrez toujours en rajouter . Testez votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" voir fiches LVC . Vous pourrez toujours rajouter aromates et épices mais pas en élever!!

NB : Quelques pincées de sucre adoucissent un mélange trop fort avec bonheur .

Rectifier vos assaisonnements et entonnez comme d'habitude après avoir testé l'assaisonnement, et la consistance . En effet, lorsque le boudin sera cuit, il doit être ferme mais encore "souple"

Mêmes techniques pour remplir les boyaux mais je vous conseille de faire plutôt des boudins individuels, voir un chapelet avec les double-nœuds habituels ... mais pas "d'escargot" qui se coupe trop facilement

**ATTENTION REMPLISSEZ PAS TROP LE BOYAU MAIS RÉGULIÈREMENT
LE BOYAU VA SE RÉTRÉCIR A LA CUISSON ET IL ÉCLATERAIT**

CUISSON DES BOUDINS ROUGES

voir la fiche des boudins blancs

Comptez plutôt une bonne heure de cuisson pour eux . Vérifiez qu'il ne sort plus de jus rouge-orangé sinon ils ne seraient pas assez cuit

T.S.V.P -->

Si vous avez le moindre souci appelez "la vieille chouette" au secours . TEL 05.63.63.10.63 ou au 06.86.98.40.44

LAISSEZ LES EUX AUSSI REFROIDIR DANS LA BOUILLON

On peut en conserver "sous-vide" quelques jours au frigo

Pas de "sous-vide" au congélateur c'est pas fameux: ils sont plutôt "pâteux"

Vous ferez des "boîtes" sans problème car le boudin rouge accepte bien la stérilisation en bocaux ou en boîte mais dans ce cas ne forcez pas sur les épices par rapport au boudins frais

BOUDINS JAUNES DIVERS

LA BASE DE FARCE ÉTANT LA MÊME
VOUS VARIEZ AVEC LES DIVERS AJOUTS

Utilisez chaque fois "**potiot à tester**" ou "**cuiller à tester**" (voir fiches LVC) pour vérifier l'assaisonnement avant d'"entonner" votre farce dans les boyaux

aux oignons Le plus simple aux oignons . Énormément de petits cubes d'oignons frits dans de la "sagine" (du saindoux frais) de votre cochon saupoudré de poudre de Perlimpimpin et d'un mélange curcuma + curry jaune vérifiez l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner les boudins

OU

à l'oseille ATTENTION :Faites tremper la mie du pain avec du "boulhon" LVC de légumes au lieu de lait car l'acide de l'oseille ferait "cailler" le lait. Faites fondre dans la poêle un peu de votre "sagine", un hachis de poireaux ou/et d'oseille (ou autre verdure du jardin. Pressez soigneusement le "jus" qui ne serait pas bien "évaporé" pour ne pas "délayer" le boudin avec le jus ; Assaisonnez de curcuma , poudre de Perlimpimpin et vérifiez l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner les boudins

OU

basquaise à servir avec une piperade: Farce de base + des petits cubes de gindilhas(petits piments verts) et pimentons(rouges) . Ajoutez un peu de concentré de tomates puis ..poudre de Perlimpimpin + piquant LVC sans oublier le piment d'Espelette Vérifiez l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner les boudins

OU

aux châtaignes Ajouter dans votre farce des châtaignes précuites et une pincée de sucre "brûlé"avec un fer rougi au feu (donne un caramel très noir) . Vous pouvez remplacer la mie de pain par de la farine de châtaigne délayée dans un peu de crème fleurette. Épicez avec de la poudre de Perlimpimpin forte en cannelle , peu de piquant LVC Vérifiez l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner les boudins

OU

aux champignons : Ajouter dans la farce de vos boudins des champignons frais bien sautés et "confits" dans leur jus . Un peu de poudre de champignons corsera le goût . Mais vous pouvez utiliser tout bêtement des trompettes des Maures (séchées elles ont parfaitement efficaces) pour un excellent résultat ... bon marché Vérifiez l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner les boudins

OU

aux truffes Et, si vous êtes "riche" des truffes.bien sûr . mais pensez aux truffes blanches beaucoup plus abordables et tout aussi efficaces pour le parfum . De plus la teinte cremeuse de la truffe "tranche" mieux sur le fond sombre . Pensez à y ajouter dans ce cas quelques amandes mondées effilées très légèrement grillées qui "corseront" vos boudins

OU

T.S.V.P -->

Forestière : Mettez quelques baies de genièvre écrasées . Si vous n'aimez pas trouver les graines sur la langue utilisez un rien d'alcoolat de genièvre (à défaut du Gin) . Rassurez-vous l'alcool s'évapore à la

Si vous avez le moindre souci appelez "la vieille chouette" au secours . TEL 05.63.63.10.63 ou au 06.86.98.40.44

cuisson) . Ajoutez des raisins secs et des "camparols" (champignons) séchés "regonflés" avec un rien de "bulhon" et même quantité de la même alcool utilisée plus haut . Peu de poudre de Perlimpimpin et du piquant LVC . Vérifiez l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner les boudins
OU

Normande ajouter des petits cubes de pommes bien rôtis dans un peu de "sagine" (de saindoux). Remplacez la moitié du lait par de la crème pour faire tremper la pain que vous pouvez remplacer par de la brioche . Vérifiez l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner les boudins

OU

Une version surprenante mais savoureuse vous verrez . Essayez une version avec saumon fumé en cube dans de la pâte de boudin . Ajoutez de l'aneth et un peu de rue (très peu car cette herbe est très forte de goût). Assaisonnez de poudre de Perlimpimpin forcée en cumin , peu de piquant .Vérifiez l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner les boudins .Vous serez très agréablement surpris

ET

d'aucun adorent une version "sucrée" des boudins jaunes . Testez avec une farce de boudin jaune basique + des petits cubes d'abricots secs . On utilise de la mélasse ou de la vergeoise brune et très peu de piquant LVC + du safran. Vérifiez l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner les boudins .Vous les servrez avec de la purée de rutabagas ou de patates douces jaunes

LES BOUDINS DE FOIE

voir les fiches des boudins blancs et noirs

MÊMES TECHNIQUES ET MÊMES CUISSONS

Mêmes ingrédients et même techniques que ces boudins mais on modifie les proportions

On remplace 125 gr de viande maigre, par 125 gr de foie de porc, précuit dans un peu de "grass". Ainsi on va hacher (grille moyenne) vos 250 grs de viande de tête + 125 grs de lard gras On ajoute les 125 grs de *foie de porc "pilé" aussi fin que possible*

Si on a ajouté à votre sang du vinaigre pour lui garder sa fluidité, détrempez la mie de pain ou la chapelure blanche avec du "boulhon" de légumes et d'épices en lieu et place du lait . Aussi pas de risque de voir le lait "cailler" et faire des grumeaux .

Inversement si votre sang n'a pas de vinaigre, utilisez du lait entier (ce sera plus moelleux). Vous pouvez remplacer pour moitié, voir totalement pour les plus gourmands le lait par de la crème fleurette .Le résultat est à la fois plus moelleux, plus subtil, moins fort en goût

QUELQUES VARIANTES

Vous pouvez remplacer le "mouillement" (totalement ou partiellement) de votre pain ou de votre chapelure par de la purée d'oignons cuits à la vapeur (voir si vous aimez de compotée d'ail de LVC

Vous pouvez éventuellement au goût ajouter des cubes de pruneaux d'Agen secs ou des olives noires **si vous y avez droit** car pensez que c'est hyper salé!

Ajouter les aromates de votre choix : comme toujours peu au début . Testez avec soit votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" (voir les fiches LVC) . Vous pourrez toujours rajouter aromates et épices mais pas en élever!!

Par sécurité, testez votre farce une dernière fois pour vérifier, et l'assaisonnement, et la consistance . En effet, lorsque le boudin sera cuit, il doit être ferme, pas "sec" mais ferme

Mêmes techniques pour remplir les boyaux mais je vous conseille de faire plutôt des boudins

Si vous avez le moindre souci appelez "la vieille chouette" au secours . TEL 05.63.63.10.63 ou au 06.86.98.40.44

individuels, voir un chapelet avec les double-nœuds habituels ... mais pas d'escargot qui se coupe trop facilement

**ATTENTION REMPLISSEZ PAS TROP LE BOYAU MAIS RÉGULIÈREMENT
LE BOYAU VA SE RÉTRÉCIR A LA CUISSON ET IL ÉCLATERAIT**

CUISSON DES BOUDINS DE FOIE

voir les fiches des boudins blancs et noirs

T.S.V.P -->

Comptez plutôt une bonne heure de cuisson pour eux . Vérifiez qu'il ne sort plus de jus rouge-orangé sinon ils ne seraient pas assez cuits

LAISSEZ LES EUX AUSSI REFROIDIR DANS LA BOUILLON

On peut en conserver "sous-vide" quelques jours au frigo sans problème

Vous pourrez aussi faire de même au congélateur sans problème particulier de conservation

Vous ferez des "boîtes" excellentes car le boudin de foie passe très bien la stérilisation mais si vous le pouvez, mettez au milieu de chaque bocal, un morceau de foie de volaille : ce sera particulièrement savoureux

Vous avez maintenant plein de bons boudins mais pensez que vous pourrez encore avoir plus de variétés en variant les bons aromates que vous pourrez rajouter au grès de votre imagination

Revoyez les "variantes " des fiches des boudins noirs et blancs "classiques qui pourront vous inspirer pour varier ... quasi à l'infini à partir de ces bases

NOTES DIÉTÉTIQUES GÉNÉRALES

Pour les "sans sel" y en a pas si vous n'en mettez pas !

Pour les "sans gluten" pensez à vos épices "vérifiés" maison et lorsque vous en utilisez, ne prenez que du pain "sans gluten" pour vos mies et chapelures

Pour les "sans sucre": Certes les boudins contiennent du sang , lequel contient entre 8 à 12 % de glucides . De même le pain (ou la chapelure) si vous en utilisez contiennent du sucre donc essayez d'en utiliser le moins possible : forcez plus sur la viande . À vous de bien calculer selon vos "autorisations" médicales

Pour les "sans gras" voir l'en tête de la fiche , pesez votre produit , prenez 20% par sécurité selon la quantité de "viande de tête" utilisée... et vous voyez si vous pouvez les consommer! Mais c'est déjà moindre que dans l'industrie ... ou alors tant pis optez aujourd'hui pour ... autre chose parcequ'il vaut mieux éviter les trop grandes tentations!!!

D'accord c'est pas pareil mais
vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A