



“FAR LOUS TRULETS” FAIRE LES BOUDINS NOIRS

Les hommes avaient sorti la boyauderie et les “mémés” ont récupéré les “emballages” naturels que nous fourni messire “Tessou” (Voir la fiche LVC. [trulets la boyauderie](#))

Le “tuaire” (le tueur) avait découpé la tête et les morceaux moins “nobles” ainsi que les pieds et les abats . Tout cela “gorgolat” (mijote à petits bouillons) depuis ... un certain temps dans le grand cuveau dans un “boulhon” (bouillon) si parfumé. Alors “al tralalh” (au travail)

Du reste, revoyez la fiche Carabiscol Mr lou TESSOU... en cas de doute . Ressortez toute cette bonne “merça” (marchandise) que vous avez mis de côté

Le sang était bien “touillé” et “re-touyé” par la “nora-de-service” (la nouvelle belle-fille est toujours dévouée dans ce cas!) et il est parfaitement clair et bien liquide . Il vous attend au froid mais il vous redit que “ça urge” parce qu’il est super fragile :

Les budels vous attendent : alors courage !

Je ne vais pas vous donner toutes les recettes de boudins qui existent rien que “dins païs” (dans le pays) :il doit y en avoir autant que d’ “oustals” (maisonnée) . Nous n’allons faire ensemble les principale et soyez assuré qu’avec celles-ci vous aurez largement de quoi découvrir “vos” recettes à vous

**RÈGLE ABSOLUE : GOÛTEZ, TESTER
et vous ferez que de bonnes choses**

Deux sortes essentielles de “boudins” : les noirs et les blancs mais sachez qu’il y a des versions “intermédiaires”, voir bizarres qui vous permettront mille fantaisies gustatives et même esthétiques

Dans tous les cas vérifiez les boyaux préparés (voir la fiche LVC. [trulets la boyauderie](#)). Je vous rappelle que vous pouvez optez pour:

soit

1/ de longs morceaux de boyau : Un noeud bien serré double au début pour enfile le boyau sur “arbudel” (l’entonnoir à saucisse) et vous aurez des grands “escargots” de boudins à séparer au moment de la consommation . Avantage : on perd pas de boyau mais inversement, si ça perce, on risque de perdre une grande quantité de marchandise

soit

2/ si vous préférez des petits boyaux séparés il vous a fallu préparer un grand nombre de morceaux de boyaux et il faut être deux pour nouer le deuxième bout de chaque boudin ... mais en cas de trou... on en perd moins

Dans tous les cas pensez que lorsqu’on a fini de préparer “la farce” il faudra aller très vite

Préparez le “boulhon” de cuisson des boudins :

Dès le matin, faites un bouillon très corsé en légumes (ail, carottes, oignon(s), navet, même un chou rave ou un rutabaga si vous en trouvez) , des herbes (estragon, laurier, origan, persil bien sûr, poireaux, serpolet, thym etc...) et bien sûr votre mélange d’épices à vous, votre poudre de Perlimpimpin . Faites bouillir une bonne demi-heure pour que toutes les bonnes choses diffusent bien leur parfum dans le “jus” . Sortez les sacs de cuisson des aromates et leur contenu et laissez refroidir votre “jus

Laissez la température baisser jusqu’à ce que vous puissiez rentrer dans le bouillon vos mains (et vos poignets car c’est là que l’on est le plus sensible à la chaleur) sans problème

T.S.V.P -->

MÉTHODE POUR LES BOUDINS NOIRS

INGRÉDIENTS:

oignons et "aulx en chemise".(note 3)	carottes et poireaux .(note 3)
navets et céleri rave.(note 3)	et autres aromates pour le bouillon
du sang frais (note 2)	de la "viande" de tête(note 4)
de la persillade LVC corsée	herbes parfumées du jardin(note 3 et5)
Poudre de Perlimpimpin (note 5)	des clous de girofle (note 5)
de la muscade (note 5)	piquant LVC + épices de votre choix (note 5)
et	
les "budels" (note 1) pour "entonner" votre boudins :voir la fiche LVC. " trulets la boyauderie " !	

NB **pour les "sans sel"** , bien sûr vous oubliez le sel et corsez les autres épices et condiments
Pour les "avec sel" :proportions classiques de 15 à 18 grs de sel pour 4 à 5 grs de poivre

FABRICATION DES BOUDINS NOIRS

Sortez votre "[potiot à testar](#)" ou votre "[cuiller à testar](#)" voir les fiches LVC et vous allez voir que vous ne regretterez pas de les avoir ressortis du placard . !!!

Vous avez récupérée lors de la confection de la "carabiscola", de la "marmada", du fromage de tête du cochon de la viande de tête . Elle est encore tiède . coupez la viande en petits bouts pour qu'ils puissent être "entonnés" (entrer sans problème) dans vos boyaux tout à l'heure

NB : Si vous souhaitez utiliser la "bodufa" pour faire du "galabar" (ou galavar) vous n'avez pas besoin de recouper vos morceaux de viande de tête puisque les morceaux de viande rentreront sans problème dans le "sac"

Assaisonnez largement avec les oignons et les aulx hachés, ajoutez la persillade et saupoudrez des divers épices que vous avez choisi

Versez le sang tout en mélangeant vivement pour arriver à un mélange bien homogène . Et là courageusement il vous faut absolument goûter . Je sais c'est déjà pas ragoûtant à faire mais prenez votre courage à deux mains ...

... ou utilisez votre "[potiot à testar](#)" ou votre "[cuiller à testar](#)" voir fiches LVC ... Et là c'est réalisable et vous pouvez ainsi facilement rectifier votre assaisonnement

Faites un premier essai du mélange et cuisez-le en quelques secondes dans votre cher FAO . Goûtez . Comme vous avez respecté ma sacro-sainte règle : vous n'avez épicé que modérément donc vous allez pouvoir réessayer avec ce système jusqu'à la perfection de votre assaisonnement

NB : Si vous souhaitez en garder au congélateur sous-vide je vous rappelle qu'il y a lieu de moins corser les épices : le froid renforce ces derniers, voir les dénature. Vous en rajouterez lorsque vous décongèlerez le produit plus tard... si nécessaire

Inversement si vous faites des "cacas", des "boâtes"il faut "corser" un peu plus car dans ce cas la stérilisation les atténue . Et si vous devez le servir froid il serait un peu fade .

MAINTENANT PASSONS AU REMPLISSAGE DES BOYAUX

En effet le problème est simplement de trouver un moyen d' "entonner" votre chair à boudin dans le boyau !! Nouez le bas du boyau et enfitez-le sur l' "arbudel", l'entonnoir de votre machine à saucisse . Si vous n'en avez pas, voyez la fiche de la vieille chouette . Et faites vous en un avec un très gros entonnoir et un tuyau de plastique qui le prolonge . Vous pousserez simplement avec un "poussoir" idoine pour chasser la farce dans le boyau . Je reconnais que la machine "pousse" la chair avec sa vis sans fin avec une plus grande régularité et surtout sans poches d'air

Pour remplir le "galavar", posez votre "baudrucha" dans un grand bocal en retournant le boyau sur les bords du bocal: le poids de la farce "calera" bien tout sans bulles d'air

T.S.V.P -->

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

Évitez absolument la formation de bulles d'air qui se dilatent à la cuisson : elles feraient se déformer votre boyau dans le meilleur des cas et le plus souvent, trop tendu il éclaterait dans le bouillon.

Terminez en nouant le haut du boyau à la main car pour le moment votre boudin est encore tout mou et peu plein . Vous pouvez également ficeler le boudin tous les quinze, vingt centimètres pour former des boudins individuels .

Truc : dans ce cas , mettez deux morceaux de ficelles séparés par un centimètre de boyau vide : si un d'entre eux éclate il y a peu de chance que le suivant crève lui aussi !! Cela vous limitera les accidents.

Pour des petits boudins séparés, préparez des morceaux de longueurs régulières et faites un premier noeud sur le boyau avec de la ficelle fine puis croisez le fil et "coincez" le morceau en travers : cela assurera votre noeud qui ne risque plus de glisser .

pour fermer le deuxième bout dans ce cas, pour bien fermer le deuxième, même s'il est mou car peu plein, embauchez un aide car votre noeud risque de glisser et donc le boyau de s'ouvrir . A moins que vous ne soyez très riche en boyauderie et dans ce cas laissez un boyau assez long et nouez-le sur lui même

CUISSON DES BOUDINS NOIRS

Soit vous avez un vrai bon foin (oui, c'est ça des herbes séchées) et vous bénéficierez de son parfum en supplément :

Le foin sera humidifié pour redevenir souple et doux .Mettez-en une bonne couche au fond d'un grand "potiot" (fait-tout, pot-au-feu ... ou vieille "oule" en terre c'est encore mieux). Commencez par les plus gros boudins

Posez les côte à côte avec des petits "murets" de foin en protection entre eux : ils peuvent se "fréquenter" certes, mais pas de "frotti-frotta" . Puis une nouvelle couche de foin et une couche de boudins. Si possible "croisez" les couches pour laisser le liquide mieux circuler .

Et ainsi de suite jusqu'aux derniers . Recouvrez d'une bonne couche de foin .

Pas de foin ??? Utilisez des linges déchirés en bandelettes que vous avez fait bouillir avec des bonnes herbes genre (thym, laurier, romarin etc ...) afin qu'ils n'aient plus de traces de lessive et qu'au contraire ils aient une bonne odeur .

Même technique pour l' "empilage" et surtout protégez bien les boudins des bords du récipient de cuisson

Couvrez du bouillon tiède que vous avez mis de côté. Tout doit être sagement à couvert et remettez à feu doux jusqu'à frémissement sous un couvercle . Et laissez mijoter (selon la taille) de 1/2 à une bonne heure d' heures **minimum A PITCHOUN FOC (à petit feu) . Si vous avez un thermomètre tenez le bouillon entre 70/75 et 80° MAXIMUM**

Pour être sûr de la juste cuisson, percez avec une aiguille à trousser la volaille un boudin du dessus en écartant le foin (ou les linges) : plus de goutte de sang??? C'est fini

LAISSEZ REFROIDIR DANS LA BOUILLON

Lorsque c'est tiède, sortez-les sur des linges et à l'abri des insectes sous une mousseline dans un endroit frais. Essuyez-les soigneusement et, pour ceux que vous allez manger rapidement, suspendez-les comme des saucisses ou des saucissons secs . Mais comme les vôtres ne sont pas salés , roulez les dans un mélange de poivre et de piquant LVC qui fera très bien l'affaire pour éloigner les insectes. Vous pourrez éventuellement les rincer avant de les cuisiner dans les deux trois jours suivants maximum

Et puis il y a aussi un "truc de vieille chouette" : votre four électrique j'explique : Préchauffez votre four réglé à 40°. Puis rangez vos boudins soigneusement selon vos possibilités :

Sur vos grilles du four vous posez des "volettes" de pâtisserie sur lesquelles vous avez "roulés" vos boudins .

T.S.V.P -->

A défaut de voilettes si vous les posez directement sur vos grilles elles ne seront pas assez serrées et les barres de la grille vont "marquer" les boudins puisque le poids de votre mélange dans le boyau va "descendre" dans les interstices" .

Dans ce cas vous pouvez poser un vieux torchon de coton ou lin (pas de synthétique surtout!) mouillé sur les grilles: l'air circulera et les boudins resteront plus plats. Certes le torchon sera taché (surtout si un boudin vient à éclater!) quasi définitivement : on va y "cuire" les traces de sang . Mais vous pourrez le faire bouillir avec de l'eau de javel : il sera parfaitement propre ... et vous vous le mettrez "de côté" pour un même usage l'an prochain!!! Deuxième avantage du linge il vous permettra d'éventuellement les manipuler en cours de cuisson plus facilement

puis vous allez peu à peu augmenter la température du four jusqu'à **entre 75 et 80° MAXIMUM** pendant le temps nécessaire. En effet vous pouvez ouvrir le four et "tâter" jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes .

Pour être sûr de la juste cuisson, percez avec une aiguille à trousser la volaille quelques boudins: plus de goutte de sang??? C'est fini

Avantage de cette méthode vous n'avez pas besoin de les laisser refroidir dans le four : vous sortez les grilles et vous les couvrez d'un linge propre dans une pièce fraîche ... et vous pouvez ainsi très vite les suspendre au "penchadou"

Dans tous les cas:

Vous ne pouvez pas les garder ainsi longtemps (selon la saison 3 à 5 jours maximum) dans une pièce très fraîche et à l'abri des insectes.

Gardez-en quelques paquets (sous-vide bien sûr) au frigo où ils attendront sagement que vous les dégustiez rapidement, seuls et... bien accommodés

Pour en conserver au congélateur ?? Sous-vide tout va bien mais pas trop d'épices car le congélateur accentue les épices

Pour des "boîtes" ou autres "cacas", (bocaux) un peu plus d'épices car la stérilisation atténue les parfums et **stérilisation 3 heures** . Vous les utiliserez comme des boudins frais en cuisinées diverses . Vous pouvez aussi les utiliser froids dans un plateau de cochonnailles somptueux

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) Les "chaudins" nom "technique" communément utilisé pour désigner l'ensemble des boyaux du tessou . Ils sont préparés comme sur la fiche LVC. [trulets la boyauderie](#).

Certes il y a une grosse masse de boyaux mais une fois vidés, lavés, retournés, dégraissés, relavés , si vous prenez tout ... vous en aurez un bocal ... pas très grand! Donc si vous devez faire aussi les "enduelhs", saucisses, saucisses sèches, etc.. il est prudent de peut-être prévoir des boyaux industriels car vous devez les préparer à l'avance

Si vous souhaitez faire du galabar prenez la "baudrucha", en fait le caecum du Tessou qui forme une poche, un sac où vous pourriez "enfiler" votre préparation, quelque soit la taille des morceaux de viande ... Mais comme vous l'aurez utilisée sachez que vous ne l'aurez plus pour faire sécher la coppa! Mais vous pourrez quand même la faire ... avec une autre astuce

(note 2) Le sang frais a été immédiatement séparé de l' "esponge", de la fibrine, mais souvent pour lui garder sa fluidité plus longtemps on ajoute du vinaigre . Sachez-le car pour certains boudins "rouges" cela peut provoquer des problèmes :coagulation du lait ou de la crème avec le vinaigre !!

(note 3! Pour les légumes, c'est votre choix qui est le bon : goûtez c'est tout . Les herbes parfumées du jardin utilisées dans le "boulhon" ne doivent pas se "contrarier" avec celles que vous mettrez éventuellement dans les assaisonnements de vos boudins

(note 4) La viande de la tête que vous aviez mise de côté lors de la fabrication de la "carabiscola, de la "marmada" doit être encore "molle" pour pouvoir se mélanger facilement avec les arômes et surtout le sang, donc pas trop froide .

T.S.V.P -->

Sinon lorsque vous verserez du sang gardé au frais, donc froid il va y avoir des "grumeaux" blancs : normal : c'est du gras qui se fige! Donc "tiédisez" si nécessaire la viande pour que le mélange se fasse bien régulier

(note 5) Herbes parfumées du jardin voir (note 3). et les épices que vous ajouterez dans la farce des boudins seront fonction de vos souhaits En premier lieu, prévoyez votre poudre de Perlimpimpin , le piquant LVC et votre mélange d'épices . C'est à vous de choisir la "note de tête" de votre préparation :
note sucrée?? cannelle, noix de muscade, laurier, verveine blonde par exemple,
note anisée ??: anis étoilé, estragon , fenouil,
note verte: ?? arroche, cebets, persil, poireau ,
note soleil ??: ail, pimenton,origan, thym,
note piquante : ?? piments Espelette ou autres (voir mot piments), les poivre (s) (voir fiche)

ATTENTION :

Prévoyez un peu large s'il vous reste du mélange vous l'utiliserez toujours . Inversement s'il vous en manquait , vous n'auriez jamais le même goût en en re-fabriquant .

Là aussi, testez ce qui vous plaît à vous : utilisez votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" voir fiches LVC

BOUDINS NOIRS DIVERS

Dans tous les cas que nous allons évoquer ensuite selon les régions, les "oustals" on y ajoute ou non un peu de "viande" ou de lardons (revenus dans un corps gras ou non, le tout haché plus ou moins finement qui donneront du "corps" au boudin qui en lui même resterait à la fois un peu mou et serait plus ou moins "sec" .Et puis avec votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" (voir fiches LVC) vous pouvez tester sans risques avant de vous lancer !

Le plus simple : aux oignons . Énormément de cubes d'oignons frits dans de la "sagine" du saindoux frais de votre cochon . Mélangez encore tiède (pas chaud surtout : ça cuirait le sang!!) et entonnez comme le "classique .

OU

Un hachis de poireaux et./ou d'oseille fondus dans la poêle dans un peu de votre "grass" et soigneusement pressés pour ne pas "délayer" le boudin avec le jus . Plus acide ce boudin aimera les épices "rondes" (cannelle, macis par exemple) . Dans certains cas on lui donne un peu de corps en lui ajoutant un peu de chapelure "mouillée" avec le jus des légumes

OU

À servir avec une piperade: une version basquaise avec cubes de "gindilhas" (petits piments verts) et pimentons(rouges) ... sans oublier le piment d'Espelette . Aime bien quelques "lardons de jambon fumé" ou des"gratterons" confits , voir des mini-cubes de couennes confites

OU

Ajouter des châtaignes précuites dans la farce de vos boudins et une pincée de sucre "brûlé"avec un fer rougi au feu (un caramel très noir) . L'épice favorite ? Une dominante de cannelle. Dans certaines maisons on ajoute un rien de crème fraîche épaisse (voir de mascarpone) mais c'est un secret ...

OU

Ajouter des cèpes revenus dans du "grass" et très bien égouttés . Vous pouvez "renforcer" le parfum avec des champignons secs en poudre. Vous pouvez utiliser aussi des camparols séchés que vous avez fait gonfler dans du bon "bulhon" bien additionné d'un bon Armagnac ou d'une de ces petites gnoles de pays bien goûteuses . Attention pas trop (il y a des enfants et des allergiques" mais surtout il ne faut pas "tuer" le goût . C'est un délice très caussenard

OU

Si vous êtes "riche" vous pouvez utiliser des truffes: c'est la saison. Rassurez vous les truffes blanches sont moins chères et puis elles "ressortent" mieux sur fond noir!! À mon avis tout dépend de votre sang: il vous faut l'utiliser immédiatement et ne surtout pas le vinaigrer : l'acide gâcherait tout

OU

T.S.V.P -->

Une version champêtre très automnale pour les premiers cochons : avec des cèpes frais (ou autre camparols de saison) ET des châtaignes précuites relèveront ce boudin . Utilisez de préférence de "viandes" fumées

OU

Ajoutez des raisins secs regonflés dans un rien de jus + des baies de genièvre (ou un rien d'alcoolat de genièvre : rassurez-vous l'alcool s'évapore à la cuisson) si vous n'aimez pas trouver les graines sur la langue . A cuisiner avec de la choucroute (voir celle de LVC pour les "sans sel")

OU

Ajouter des petits cubes de pommes (anciennes, genre "Ste Germaine", "reinettes calvines" ou "museau de lièvre" si possible déjà un peu sèches pour qu'elles "rendent" moins de jus) bien saisis dans un peu de "sagine" (de saindoux) . Pour éviter de "délayer" le sang , confortez votre mélange d'un peu de farine de riz ou de farine de châtaigne si nécessaire. Pour la "viande" optez pour des morceaux un peu "secs" (filet de porc ou de dinde confit hachés)

OU

Si vous êtes pas au "sans sel" utilisez des olives noires en petits cubes et ATTENTION à ne pas saler votre farce des boudins . Ce boudin adore la couenne (confite ou non) "concassée" et pas hachée

OU

Vous pouvez forcer sur certains épices pour des boudins "toniques" poivre(s) divers, poivrons et piments divers . Pensez aux assaisonnements corsés des chorizos et autres merguez qui relèveront un boudin parfois un peu fade . Ce genre de boudin accepte volontiers des "morceaux" de viande plus gros

OU

Une version avec des cubes de foie de volaille sautés mais vous pensez à ajouter de la crème fraîche et si nécessaire un petit peu de pain d'épices en miettes pour un goût raffiné

OU

encore plus étonnant essayez le cacao (Van Houtten bien sûr sans sucre!) additionné de piment d'Espelette : un boudin que la reine Marie Thérèse d'Autriche (fille du roi d'Espagne) aurait pu partager avec Louis XIV, son futur royal époux sur l'île des faisans lors de son mariage ... s'il n'avait eut lieu à Bayonne . Il faut bien dire que l'île était un peu petite ...!!

OU

Plus originaux, testez en petite quantité pour un repas exceptionnel, une version noix hachées + ...quelques petites cuillères de Roquefort ou de bleu d'Auvergne. A déguster plutôt froid avec une salade de pommes de terre tiède : surprenant mais ... à tester

OU

Il existe même une version "sucrée" des boudins noirs. On utilise de la mélasse ou de la vergeoise brune , la "viande de farce" est choisie plutôt dans les couennes et le lard . Pas trop de viande charnue et n'hésitez pas (c'est surprenant mais délicieux) : ajoutez des fruits confits comme dans une cassate . A servir avec de la purée de patates douces

Et imaginez, testez à votre imagination d'imaginez en sachant qu'il existe même une version avec des poires "tapées", une avec des ris d'agneau et j'ai même trouvé une version avec de la morue!!!

NOTES DIÉTÉTIQUES GÉNÉRALES

Pour les "sans sel" y en a pas

Pour les "sans gluten" y en a pas avec vos épices "vérifiés" maison

Pour les "sans sucre": Certes boudins noirs sont faits çà base de sang qui contient entre 8 à 12 % de glucides . De même le pain (ou la chapelure) si vous en utilisez contiennent du sucre mais ce n'est quand même pas dangereux . Á 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 la grillade !

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

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A