

Boudin Blanc à l'Ancienne

TYPE: FETES

<i>MATIERES PREMIERES</i>					<i>PROGRESSION</i>
Ingrédients	u	qu	cu	ct	
Maigre de porc blanc	grs	300			<ul style="list-style-type: none"> - Infuser le lait avec garniture aromatique - Hacher à la grille fine les chairs - Puis le gras à part - Ensuite le pain trempé dans le lait - Suer les échalotes au beurre et déglacer au Xérès - Mettre au robot coupe les chairs hachées et l'assaisonnement - Incorporer les oeufs puis le gras - Ajouter la panade et les échalotes suées et déglacées au Xérès - Incorporer le lait chinoisé chaud avec la crème bouillie à part - Mettre en boyaux à 100 grs aussitôt - Pocher à 80° C 20 mn et rafraîchir
Blanc de volaille	grs	300			
Chair de veau	grs	300			
Gras de porc	grs	300			
Pain de mie	grs	400			
Echalotes	grs	80			
Oeufs	grs	400			
Lait	grs	600			
Crème liquide	grs	500			
Xérès	grs	40			
Sel	grs	46			
Poivre blanc fraîchement moulu	grs	6			
Muscade	grs	1			
Boyaux diam. 28/30	M	5			
Coût total :					
Assais :					
Coût portion :					