

## La fabrication du Boudin noir de Mortagne au Perche...

*Patricia et Xavier DEFROCOURT, charcutiers-traiteurs à Mortagne au Perche, racontent la fabrication du Boudin noir de Mortagne...*



**Ingrédients :** Du sang de porc bien frais, du gras, des oignons émincés, sel, poivre, crème

### 1<sup>ère</sup> étape :

Faire revenir l'oignon, ébouillanter le gras dix minutes, mettre à égoutter, mélanger l'oignon et le gras, mettre la crème et incorporer le sang. Assaisonner.

Bien mélanger et commencer l'embossage : tirer une brasse de boyaux dans le rond à boudin et fermer une extrémité par un nœud. Bien remuer le mélange. Remplir le cornet en évitant tout écoulement afin de laisser partir tout l'air avant d'embosser.

On continue jusqu'à ce que la brasse soit pleine.

On place au fur et à mesure la brasse de boudin en rond

.

### 2<sup>ème</sup> étape :

On pose délicatement les brasses dans une eau à ébullition.

Il importe qu'il y ait assez d'eau par rapport à la quantité de boudin pour obtenir une cuisson parfaite et limiter la casse lors du brassage des boudins

.

Brassage de l'eau : il faut stabiliser l'eau autour de 90 ° pendant 15 min

. Après les 15 minutes, on retire délicatement les brasses à l'aide d'un bâton.

On les pose sur une claie en osier ou une grille

. On dispose le boudin en rond pour qu'il refroidisse bien.

Le boudin noir fait l'objet d'une fête annuelle à Mortagne au Perche : la Foire au Boudin, organisée à chaque printemps par la Confrérie des Chevaliers des Goûtes Boudin de Mortagne au Perche.



[Retour à la fiche du producteur...](#)