



“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 “tuaïre” (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 trabalh” (au travail) Du reste, revoyez la fiche de la “[cabiscola](#)” ou “[marmada](#)” du tessou ... en cas de doute . Ressortez toute cette bonne “merça” (marchandise) : “la viande de tête” que vous avez mis de côté

Les boudins noirs, essentiellement composés de sang, sont extrêmement fragiles : vous les ferez donc en premier !

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

Testez avec votre “[potiot à testar](#)” ou votre “[cuiller à testar](#)” (voir les fiches LVC) au fur et à mesure et cela vous permettra de vérifier assaisonnements et consistance de votre futur boudin

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

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

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 . C’est à mon avis la méthode la plus “pratique” même si elle est un peu moins “traditionnelle”

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

LE BOUHLON DE CUISSON DES BOUDINS NOIRS:

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 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)

INGRÉDIENTS:

oignons et “aulx en chemise”.(note 3)

navets et céleri rave.(note 3)

du sang frais (note 2)

de la persillade LVC corsée

carottes et poireaux .(note 3)

et autres aromates pour le bouillon

de la “viande” de tête(note 4)

herbes parfumées du jardin(note 3 et5)

T.S.V.P -->

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 tout prêt votre "[potiot à tester](#)" ou votre "[cuiller à tester](#)" 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", de la "viande de tête" du cochon . Elle est encore tiède

Si vous souhaitez utiliser la "bodufa" pour faire du galabar vous n'avez pas besoin de recouper vos morceaux de viande de tête puisque les morceaux de viande rentreront sans problème dans le "sac" ainsi formé

Pour les boudins normaux vous pouvez hacher plus fin la "viande" pour les boudins noirs de taille normale pour "entonner" plus facilement la farce tout à l'heure dans les boyaux

Assaisonnez largement avec les oignons et les aulx hachés (éventuellement roussis dans un peu de votre gras, votre saindoux, c'est meilleur), 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 et utilisez votre "[potiot à tester](#)" ou votre "[cuiller à tester](#)" voir fiches LVC ... Et là c'est réalisable

Faites un premier essai du mélange en le cuisant en quelques secondes dans votre cher FAO . Goûtez . Comme vous avez respecté ma sacro-sainte règle : vous n'avez épicié 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

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 à saucisses"

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 celui que vous pouvez mettre sur la machine "pousse" la chair avec sa vis sans fin avec une plus grande régularité ... et c'est bien plus facile!!!

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

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 . Il ne vous restera plus qu'à fermer le haut comme une baudruche .

T.S.V.P -->

Là aussi

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.

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 80/85 ° MAXIMUM

Pour être sûr de la juste cuisson, percez avec une aiguille ("chapeau l epingle" fiche LVC) 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. Essayez-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 salées , 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 essuyer, voir les rincer avant de les cuisiner dans les deux trois jours suivant. Vous ne pouvez pas les garder ainsi longtemps (selon la saison 3 à 5 jours maximum) . Mais vous pouvez les mettre "sous-vide"

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

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 !

T.S.V.P -->

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 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 "carabiscole", de la marmada doit être encore "molle" pour pouvoir se mélanger facilement avec les arômes et surtout le sang, donc pas trop froide . Comme vous verserez du sang gardé au frais il va y avoir des "grumeaux" blancs : normal c'est du gras qui se figent!

(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)

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 re-fabriquant .

Là aussi, testez ce qui vous plaît à vous

NB : Si vous mettez de votre farce de boudin en "boîtes" ou autres"cacas",(bocaux) un peu plus d'épices car la stérilisation atténue les parfums et **stérilisation 3 heures** comme toutes les viandes

BOUDINS NOIRS DIVERS

le plus simple : **aux oignons** . Énormément de cubes d'oignons frits dans de la "sagine" du saindoux frais de votre cochon . Vous ajoutez à votre farce (viandes + lard + sang + épices) Bien malaxer le tout . Ajouter l'oignon et bien malaxer le tout pour l'homogénéiser . Testez avec votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner votre farce dans vos boyaux

OU

un **hachis de poireaux et d'oseille** fondus dans la poêle un peu de votre "grass" et soigneusement pressés pour ne pas "délayer" le boudin avec le jus Vous ajoutez à votre farce (viandes + lard + sang + épices) Bien malaxer le tout . Ajouter votre mélange et bien malaxer le tout pour l'homogénéiser . Testez avec votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner votre farce dans vos boyaux

OU

version Basquaise à servir avec une piperade: Ajoutez des cubes de gindilhas(petits piments verts) et pimentons(rouges) ... sans oublier le piment d'Espelette Vous ajoutez à votre farce (viandes + lard + sang + épices) Bien malaxer le tout . Ajouter votre mélange et bien malaxer le tout pour l'homogénéiser . Testez avec votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner votre farce dans vos boyaux

OU

T.S.V.P -->

Aux châtaignes : 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). Forcez sur la cannelle dans votre poudre de Perlimpimpin .Ajouter à votre farce et bien malaxer le tout pour l'homogénéiser . Testez avec votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner votre farce dans vos boyaux
OU

Aux "camparols ou aux truffes" .Ajouter des champignons secs trempés quelques heures dans un bon "boulhon" de LVC . Vous pouvez aussi ajouter des cubes de champignons frais rôtis dans un peu de "grass" de tessou Et, si vous êtes "riche" des cubes de truffes. Rassurez vous les truffes blanches sont moins chères et parfument autant . Et puis elles "ressortent" mieux sur fond noir!! Ajouter à votre farce et bien malaxer le tout pour l'homogénéiser . Testez avec votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner votre farce dans vos boyaux

OU

version alpine Ajoutez des raisins secs + des baies de genièvre plus ou moins écrasées, si vous n'aimez pas trouver les graines sur la langue . Ou bien un rien d'alcoolat de genièvre :rassurez-vous l'alcool s'évapore à la cuisson) Ajouter à votre farce et bien malaxer le tout pour l'homogénéiser . Testez avec votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner votre farce dans vos boyaux

OU

version Normande ajouter des petits cubes de pommes (de la Ste Germaine si possible) bien revenues dans un peu de "sagine", de saindoux . Vous pouvez ajouter du cidre "évaporé" jusqu'à obtention d'un "sirop" (l'alcool est évaporée pour les enfants et les allergiques) Ajouter à votre farce et bien malaxer le tout pour l'homogénéiser . Testez avec votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner votre farce dans vos boyaux

NB Vous pouvez , comme dans certaines maisons, ajouter de la crème fraîche épaisse : c'est plus moelleux mais il vous faudra choisir de la "viande de tête" avec plus de couennes pour que vos boudins se "tiennent" bien

OU

Versión épicée vous pouvez forcer sur certains épices pour des boudins "toniques" poivre(s) divers, poivrons et piments divers Ajouter à votre farce et bien malaxer le tout pour l'homogénéiser ATTENTION goûtez plus souvent avant de trop en mettre : vous ne pourriez plus en enlever !. Testez avec votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner votre farce dans vos boyaux

OU

une version méditerranéenne .Dans votre farce de base ajoutez des morceaux de tomates séchées et des petits cubes d'oranges séchées . Ajoutez de la fêta grecque . Bien mélanger le tout ,Testez avec votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner votre farce dans vos boyaux

OU

autre **version méditerranéenne** *si vous êtes pas au "sans sel"* utilisez des olives noires en petits cubes et ne salez pas votre farce des boudins . Ajoutez, si vous les aimez des câpres et de baies de genévrier bien mûres (vous pouvez les réduire en poudre si vous n'aimez pas les trouver sous la langue) Testez avec votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner votre farce dans vos boyaux

OU

version Rouergate : une version très originale, écrasez du Roquefort (ou du bleu des Causses, voir de la fourme d'Auvergne: dans tous les cas une pâte "bleue") et mélangez quelques noix hachées grossièrement . Mélangez à votre farce habituelle mais pas salée : le fromage est lui très salé . A éviter certes pour les "sans sel" et à fabriquer en faible quantité pour tester.

T.S.V.P -->

Testez avec votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" l'assaisonnement et la consistance avant d'entonner votre farce dans vos boyaux et déguster tous frais avec un "aligot", une curiosité à essayer: à détester ou à adorer !!

OU

à la mode hongroise . Faites cuire de l'orge dans un "boulhon" de légumes LVC(ou de cuisson de la viande de tête) . Lorsque l'orge est bien moelleuse laissez la refroidir après l'avoir assaisonnée de paprika's (classique et du paprika fumé) Forcez plutôt sur le lard maigre (vous pouvez utiliser du lard fumé) que vous hachez fin et que vous faites sauter avec des mini-cubes d'oignons pour les pré cuire . La viande de tête qui est trop "collante" avec l'orge qui l'est déjà . Testez avec votre "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" l'assaisonnement et la consistance (si nécessaire ajoutez un peu de boulhon avant d'entonner votre farce dans vos boyaux

OU

version nordique avec de la choucroute (optez pour la choucroute de LVC desséchée au four, de la bière cuite jusqu'à obtention d'un "sirop" et n'oubliez pas un peu de rue. Attention le rue est une herbe au parfum très fort donc utilisez bien "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" pour ajuster le goût avant d'entonner votre farce dans les boyaux

OU

avec du riz avec du riz précuit deux versions

- une version îlienne :vous additionnez de piments "zoiseau" ou de "piments-lampion" . Attention c'est fort revoyez l'échelle de Scoville pour vos piments ... ET TESTEZ . D'aucun aiment ajouter aussi du colombo ou/et du curry à ajouter à votre farce basique . Si nécessaire ajouter un peu de "boulhon" pour la bonne consistance

- et une version sucrée en ajoutant du riz au lait sucré au sucre repaya à la farce basique

Dans les deux cas utilisez bien "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" pour ajuster le goût avant d'entonner votre farce dans les boyaux

OU

le boudin sucré d'aucun adorent une version "sucrée" des boudins noirs. On utilise alors de la mélasse ou de la vergeoise brune ... et bien sucre même les "avec sel" ne mettront pas de sel ni d'ail. Et utilisez bien "**potiot à tester**" ou votre "**cuiller à tester**" pour ajuster le goût et la consistance avant d'entonner votre farce dans les boyaux

Enfin sachez que de nombreux boudins sont additionnés selon les goûts de vins (rouges corsés, blancs liquoreux) cuits et "flambé" avant leur utilisation qui les "concentrent" et évapore l'alcool.

NOTES DIÉTÉTIQUES GÉNÉRALES

Pour les "sans sel" y en a pas

Pour les "sans gluten" y en a pas

Pour les "sans sucre": Les boudins noirs sont peu dangereux pour vous mais on ne peut pas dire qu'il y en a pas dans le sang en contient (8 à 12 %) . Mais c'est quand même pas plus de 12 à 15% selon les sangs et les aromates ajoutés ... A vérifier si c'est compatible avec vos "instructions" médicales

Pour les "sans gras" utilisez plus de viande de tête avec essentiellement des couennes(qui elles ne sont pas grasses) minimum de lard gras . Comptez quand même 15% en moyenne alors voyez si vous pouvez les consommer ! Mais c'est déjà moindre que dans l'industrie

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

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A