
BOUDIN EN PAIN

Ingrédients :

1 noix de muscade entière
25 cl de crème
1 pincée de poivre
Sel
Cannelle
3 ou 4 litres de sang
(tout dépend du cochon)

Matériel

Une cuillère en bois
1 balance - 1 verre gradué
Moule ordinaire : rond

Temps de cuisson :

1 heure

Temps de réalisation finale :

3 heures

Temps de repos :

6 heures

Technique :

Recueillir le sang dans une toupine. Remuer sans cesse afin d'éviter qu'il caille. Laisser reposer une demi-journée. Le passer dans une passoire. Ajouter l'assaisonnement. Le mettre dans le moule. Le faire cuire au bain marie. Une fois cuit, le sortir du bain et le laisser refroidir. Lorsque l'on veut le manger, le couper en tranches, le passer au beurre dans une poêle.

Remarque :

Cette préparation se réalise encore aujourd'hui.

SAUCE SALE

Ingrédients :

(6 personnes)
1/2 poumon
1 foie
1 cœur de porc
1 cuillère rase de farine
1 gousse d'ail
1 oignon
1 verre d'eau
1 livre de carottes
1/2 verre de cidre

Matériel

Cocotte en fonte

Technique :

Couper le poumon, le foie et le cœur de porc en morceaux. Les faire revenir dans du saindoux, dans une cocotte en fonte. Ajouter une cuillère de farine, laisser roussir. Ajouter l'ail et l'oignon. Laisser blondir. Ajouter le 1/2 verre de cidre et l'eau. Laver et couper les carottes en lamelles, les ajouter dans la préparation. Laisser mijoter longtemps (2 heures environ).