

Boudin blanc aux morilles

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 28 min

Temps de froid : 2h00

Ingrédients :

Pour la farce des boudins

- 20 g de morilles déshydratées
- 75 g d'échalotes
- 200 g de lait entier
- 1 marmite de bouillon de poule
- 8 tours de moulin à poivre 5 baies
- 4 tours de moulin à muscade
- 5 g de gros sel de Guérande
- 200 g de pain de mie

- 200 g de blancs d'œufs
- 200 g de crème fraîche épaisse entière
- 50 g de fécule de maïs (maïzena)
- 300 g d'hachis de volaille
- 25 g de Porto blanc ou rouge
- 300 g d'hachis de porc

Pour le façonnage des boudins (environ 10 à 12) et la cuisson

- du film alimentaire
- 800 g d'eau

Préparation :

POUR LA FARCE DES BOUDINS

Mixer les morilles **15 secondes** - vitesse 10.

Réserver dans un bol.

Couper les échalotes en 2, hacher **10 secondes** - vitesse 6. Racler les parois.

Ajouter le beurre demi-sel et faire rissoler les échalotes **2 minutes** - 100°C - vitesse 2. (sans verre doseur)

Ajouter le lait, la marmite de bouillon, les morilles mixées, le poivre 5 baies, la muscade râpée et le sel de Guérande. Faire infuser **1 minute** - 80°C - vitesse 3. (sans verre doseur)

Ajouter le pain de mie coupé en 4. Mélanger **40 secondes** - vitesse 5.

Verser les blancs d'œufs et mixer **1 minute** - vitesse 5. (sans verre doseur).

Ajouter la crème épaisse et la fécule de maïs. Mixer **1 minute 30** - vitesse 6. (sans verre doseur).

Ajouter le hachis de volaille. Mélanger **30 secondes** - vitesse 5 (sans verre doseur).

Mélanger à l'aide de la spatule.

Verser le Porto et ajouter le hachis de porc. Mélanger **30 secondes** - vitesse 5 (sans verre doseur).

Mélanger à l'aide de la spatule.

Lisser la masse **20 secondes** - vitesse 6 (sans verre doseur). Mélanger à l'aide de la spatule.



Boudin blanc aux morilles

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 28 min
Temps de froid : 2h00

Recette pour votre
Cook'in

Guy
Demarle

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🛒	🌀	TURBO/PETRIN
	Morilles	15 sec		10	
	Echalotes	10 sec		6	
☒	Beurre	2 min	100°C	2	
☒	Lait, marmite, morilles, poivre et sel	1 min	80°C	3	
	Pain de mie	40 sec		5	
☒	Blancs d'œufs	1 min		5	
☒	Crème, fécule de maïs	1 min 30		6	
☒/☒	Hachis de volaille	30 sec		5	
☒/☒	Porto, hachis de porc	30 sec		5	
☒/☒		20 sec		6	

Pour le façonnage des boudins (environ 10 à 12) et la cuisson

- du film alimentaire
- 800 g d'eau

POUR LE FAÇONNAGE DES BOUDINS (ENVIRON 10 À 12) ET LA CUISSON

Sur le film alimentaire, poser 2 bonnes cuillères de farce.

Filmer et former un bonbon bien serré aux extrémités. Réserver.

Fixer le cuit-vapeur sur le bol. Verser l'eau qui s'écoule dans le bol par les trous du cuit-vapeur.

Placer les boudins dans le cuit-vapeur et le plateau.

Cuire à la vapeur **25 minutes - 120°C - vitesse 2.**

Laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur au moins 2h00.

SUGGESTION :

Servir chaud accompagnés d'une sauce à la crème et aux morilles.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)	🕒	🛒	🌀	TURBO/PETRIN
🍲	Boudins	25 min	120°C	2	

Autour de ma table <http://www.autourdematable.com/>