BOUDIN BLANC À L'ORIGAN X CUISINE SAUVAGE



Ingrédients pour 1 boudin

Ingrédient	Quantité
Hachis de porc	200 gr
Oignon	0.25 (haché finement)
Pain blanc	50 gr (décrouté trempé dans du lait)
Origan sauvage	0 Quantité souhaitée
Sel, poivre	

Préparation

1.	Malaxer hachis de porc	oignon, pain blanc	, origan, sel et poivre.	

2.	2. Goûter et rectifier l'assaisonnement (Attention, la cuisson diminue un peu le gout, do	donc il faut forcer s	ur
	les épices).		

3.	Enrouler le boudin dans un film micro-perforé. Cuire à la vapeur + ou - 20 minutes.	Laisser	reposer
	d'abord emballé. Déballer les boudins et les mettre au frais 24h.		