

Ingrédients pour 1 boudin

Ingédient	Quantité
Hachis de porc	200 gr
Oignon	0.25 (haché finement)
Pain blanc	50 gr (décroûté 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. Goûter et rectifier l'assaisonnement (Attention, la cuisson diminue un peu le gout, donc il faut forcer sur 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.
-
-