

Ingrédients pour 1 boudin

Ingrédient	Quantité
Hachis de porc	200 gr
Oignon	1/4 (haché finement)
Pain blanc	50 gr (décroulé trempé dans du lait)
Origan sauvage	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.
