



(tiré de « La revue Nationale de la Chasse », n°747 de décembre 2009)



Boudins blancs de faisans

Niveau : moyen

☞ 1 faisans donne environ 250 g de chair, la recette est donc basée sur 1kg de chair de faisans après écorchage.

Ingrédients:

- 4 faisans
- 250 g de gras de porc (gorge, lard gras...)
- 250 g de mie de pain
- 250 g d'oignons
- 250 ml de lait
- 250 ml de crème fraîche
- 3 blancs d'œufs
- 3 à 4 cuillères à café de sel fin
- Une-demi cuillère à café de poivre moulu
- 2 à 3 m de boyaux de porc
- Porto

Préparation:

Ecorchez vos faisans pour en récupérer la chair.

Faites tremper la mie de pain dans le lait une demi-heure. Pendant ce temps, hachez les oignons et faites-les revenir doucement à la poêle sans les faire dorer.

Détaillez la chair de faisans et le gras de porc en morceaux, et passez-les au hachoir avec une grille fine. Mixez les ingrédients pour obtenir une pâte homogène, la mûlée, à laquelle vous pouvez ajouter une goutte de Porto.

Rincez bien les boyaux, puis lubrifiez l'embout du poussoir à saucisses avec une goutte d'huile. Poussez la mûlée en accompagnant le boyau. À une extrémité, nouez le boyau sur-lui-même en ne laissant pas de bulle d'air. Lissez votre boudin sur 10 à 15 cm, puis pincez le boyau. Répétez l'opération jusqu'au bout, puis boudinez vos boudins et nouez avec de la ficelle de cuisine.

Piquez vos boudins avec une aiguille pour éviter qu'ils n'éclatent à la cuisson. Faites-les cuire 20 minutes dans du bouillon de volaille sans jamais dépasser le stade du frémissent.

Sortez-les de l'eau, puis stoppez la cuisson en les passant à l'eau froide. Egouttez-les, puis laissez-les reposer quelques heures. Retirez les ficelles. Vous pouvez alors les congeler.

Avant dégustation, faites poêler vos boudins une dizaine de minutes dans de la graisse de canard, ou rôtissez-les au four.

Servez-les avec des châtaignes sautées ou en purée, une écrasée de pommes de terre, ou une poêlée de champignons.

Note : Avant la cuisson, les boudins sont rosés. Ils blanchissent presque instantanément quand ils sont plongés dans le bouillon. Plus celui-ci est concentré, moins ils deviendront blancs. De même, si vous mettez les jaunes d'œufs dans votre mûlée, vos boudins seront plus crème que blancs... Mais aussi bons!