

Autres volailles

Boudin de volaille maison



30 min **15 min** **15 min** **0** **191**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les boudins de volaille

300 g **Escalope(s) de dinde**
 75 g **Mie de pain fraîche**
 20 cl **Lait demi-écrémé**
 1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
 0.33 **Bouillon cube de volaille déshydraté**
 2 pincée(s) **Sel**
 2 pincée(s) **Poivre**

Étape 1

Préparation de l'appareil à boudin blanc

- 1 Découper la mie de pain en cubes à l'aide d'un couteau d'office, la placer dans un bol et ajouter le lait.
- 2 Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe et laisser le pain s'imbibber de lait pendant environ 5 minutes.
- 3 Détailler l'escalope de dinde en gros cubes à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Placer la viande de dinde, l'œuf, la mie de pain imbibée de lait, la tablette de bouillon de volaille émietlée, le sel et le poivre dans le bol d'un robot.
- 5 Mixer jusqu'à obtention d'une pâte fine et homogène.
- 6 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.

Étape 2

Réalisation et cuisson des boudins blancs

- 1 Déposer 2 généreuses cuillères à soupe d'appareil au centre d'une feuille de film alimentaire.
- 2 Former le boudin en l'enroulant dans le film alimentaire.
- 3 Serrer les extrémités et rouler le boudin sur le plan de travail pour lui donner une forme homogène.

- 4 Nouer les extrémités du film alimentaire pour le maintenir dans cette forme et couper l'excédent de film à l'aide d'une paire de ciseaux.
- 5 Procéder de même pour former les autres boudins.
- 6 Placer les boudins dans le panier d'un cuit-vapeur et les faire cuire pendant 15 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les boudins du cuit-vapeur à l'aide de pinces de cuisine et ôter le film alimentaire à l'aide de ciseaux.
- 2 Servir chaud, tiède ou même froid.