

Bien mélanger le tout ; entonner la préparation dans des boyaux sans trop les emplir, parce que cette composition gonfle en pochant et les ferait éclater ; ticeler les boudins à la longueur voulue et les ranger sur un clayon en osier.

Plonger le clayon dans une bassine d'eau bouillante ; tenir ensuite l'eau à la température de 95° et laisser pocher pendant 20 minutes, en ayant soin de piquer avec une épingle les boudins qui montent à la surface de l'eau, attendu que ces boudins contiennent de l'air qui, en s'échauffant, provoquerait l'éclatement des boyaux.

Les boudins étant pochés, les retirer de l'eau et les laisser refroidir sur le clayon.

Pour servir : Ciseler les boudins des deux côtés et les griller très doucement. — Servir en même temps une purée de pommes de terre à la Crème.

Boudins noirs à l'Anglaise. — Préparer la composition de Boudin noir comme ci-dessus, en y ajoutant 250 grammes de riz cuit au Consommé et tenu un peu ferme. — Pocher comme il est expliqué et laisser refroidir.

Ces boudins se cisèlent, se font griller comme les boudins ordinaires et s'accompagnent de même d'une purée de pommes de terre.

Boudins noirs à la Flamande. — Préparer la même composition que pour les boudins noirs ordinaires. Lui ajouter : 100 grammes de cassonade brune ; 60 grammes de raisins de Corinthe ; autant de raisins de Smyrne, épluchés, lavés, gonflés à l'eau tiède et bien égouttés.

Opérer ensuite comme il est dit pour les boudins noirs.

Pour servir : Ciseler les boudins et les griller doucement. — Servir en même temps une marmelade de pommes. (Voir *Carré de porc à la Marmelade de pommes*.)

Boudins noirs à la Lyonnaise. — Procéder comme il est indiqué pour les « Andouillettes à la Lyonnaise ».

Boudins noirs à la Normande. — Escaloper des boudins noirs, froids, et les sauter au beurre.

Sauter également au beurre des pommes douces, pelées, épépinées et émincées, à raison de 500 grammes de pommes par kilo de boudin.

Réunir les deux éléments ; les sauter ensemble un instant et dresser dans un plat creux en terre.

CARBONADES DE PORC

Les Carbonades sont prises sur le Collet et se taillent très minces. Elles sont généralement sautées et garnies comme les Côtes.

On peut aussi les préparer « à la Flamande » (voir *Carbonades de bœuf*) ; c'est la préparation qui leur convient le mieux.

CRÉPINETTES

Composition de la farce pour Crêpinettes ordinaires : Un kilo de chair à saucisses fine ; une cuillerée de persil haché et un petit verre de cognac. — Bien mélanger.