

Le boudin de la Saint-Martin

Saint Martin figure au calendrier le 11 novembre. Dans le Jura, et surtout en Ajoie, on le célèbre le deuxième dimanche après la Toussaint. Le fameux repas qui est attaché à cette fête se répète dans les restaurants jusqu'à la fin du mois.

Marc Monnin a ressorti des cahiers de cuisine familiaux (1996) la composition du boudin, une préparation incontournable à cette occasion.

Le boudin est coulé dans du boyau de porc (intestin grêle), puis cuit dans l'eau. Avant d'être servi avec de la purée de pommes, il est encore grillé à la poêle.

- 3,5 litres de sang de porc
- 1,5 kg de poireaux blancs à 4,40, soit 6,60
- 1,5 kg d'oignons à 2.-, soit 3.-
- 2 litres de lait à 1,85, soit 3,70
- 1,5 litre de crème à 12.-, soit 18.-
- 12 mètres de boyaux à 0,60, soit 7,20
- 400 grammes de saindoux à 0,80, soit 1,60
- Sauge sèche, poivre, Fondor (mélange de condiments végétaux), marjolaine, persil, herbes, sel, thym, 1 gousse d'ail, le tout 5.-
- Ficelle pour attaches
- Eau et électricité: 10.-
- Travail à 2 personnes: 6 heures
- Total fabriqué: 43 pièces, dont une défectueuse, le tout pesant environ 7,5 kg.



La coulée du boudin à Chauvilliers, 2015. Photo Paul Boillat