

# Le boudin de la Saint-Martin

**S**aint 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*