

## SOUPE DE COCHON « GIMBOURA »

### Ingrédients pour 25 portions :

#### Légumes et condiments

10 KG de carottes, 7 KG de poireaux, 3 à 4 boules de céleris-rave, 8 à 9 gros choux verts (bien caillés), 7 à 8 navets rutabaga, 7 KG d'oignons, 1,5 KG d'ail, 500 G d'échalotes du poivre noir moulu 500 G et 1,5 KG de gros sel, quelques clous de girofle

#### Viande et sang de porc :

Gorge de porc 8 KG, couennes 2 KG, 1 tête entière cassée de porc, 1 à 2 poumons de porc et 9 litres de sang de porc

#### Autre :

de la ficelle de cuisine  
des boyaux de porc (à boudins et à saucisses)  
un peu de lard salé 200 g (si possible de l'année passé, un peu "rance")  
6 à 7 « vimes » ou osiers

### Recette :

Dans un grand chaudron ou une grosse marmite, verser 40 litres d'eau, allumer le feu et laisser bouillir.

Rajouter 4 à 5 gros oignons que vous aurez épluchés auparavant, piquer un des oignons de quelques clous de girofle (6).

verser 300 gr de gros sel et deux grosses poignées de poivre moulu.

Lorsque l'eau est en ébullition, y plonger toutes les viandes (gorge, tête, couennes, poumons de porc).

Dès que l'eau se remet en ébullition, baisser le feu pour que l'on voit juste quelques bulles qui remontent à la surface.

Laisser cuire ainsi la viande pendant 1 heure environ. Pour savoir lorsque la viande est cuite à point, la piquer avec une fourchette, si la fourchette s'enfonce bien dans la viande elle cuite, si cela résiste un peu laisser cuire un ¼ d'heure de plus.

Pendant que la viande cuit, préparer tous les légumes ainsi que le reste de l'ail, des oignons et les échalotes.

Laver tous les légumes une première fois, puis les éplucher, les relaver et les découper en moyens morceaux (les carottes en biseaux, les poireaux en moyens tronçons, les navets et les céleris boules en moyens morceaux, les feuilles de choux en deux pour les plus grosses et les cœurs en 4 à 5 morceaux). Éplucher les oignons et l'ail.

Lorsque la viande à boudins est cuite, laisser le feu allumé au ralenti sous votre chaudron, retirer la viande peu à peu avec une écumoire et la découper en petits morceaux en la conservant au chaud

dans une grosse bassine au fur et à mesure de sa découpe.

Lorsque toute la viande découpée est dans la bassine, hacher à l'aide d'un robot la moitié des oignons, les  $\frac{3}{4}$  de l'ail et un morceau de lard environ 100 g, bien mélanger à la main tous les ingrédients puis y verser 6 à 7 litres de sang, puis rajouter du sel (15 gr/kg de préparation), du poivre (3 gr/kg), bien remuer. Lorsque vous aurez bien remué tous les ingrédients avec le sang, il faut que le mélange soit homogène ni trop liquide ni trop dur, sinon rajouter encore un peu de sang et bien mélanger à nouveau.

Goûter la préparation de viande et du sang et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Procéder au remplissage des boyaux que vous aurez préalablement rincés avec de l'eau tiède à l'intérieur et à l'extérieur des boyaux et bien égouttés.

Avec un entonnoir ou une machine à hacher les saucisses enfilez le boyau sur l'appareil jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un petit bout qui dépasse, l'attacher bien serré avec de la ficelle de cuisine, puis verser peu à peu la viande à boudins en faisant coulisser le boyau jusqu'à son complet remplissage, attacher l'autre bout bien serré avec de la ficelle.

Enrouler les boudins sur des « vimes » ou osiers que vous aurez tressés en arc de cercle.

Chaque vime peut contenir environ 3 à 4 rouleaux de boudins.

Procéder de la même manière jusqu'à ce qu'il ne reste plus de viande à boudin dans votre bassine.

Remonter le feu sous votre chaudron un peu avant la fin du remplissage de vos boudins, plonger tous les boudins enroulés autour de vos « vimes » dans le chaudron. Laisser reprendre l'ébullition, puis baisser le feu à feu moyen et laisser cuire les boudins 1 heure environ en les remuant délicatement de temps en temps.

Au bout d'une heure, vérifier la cuisson, piquer le boudin à l'aide d'une fourchette, si le jus qui s'écoule est blanc, vos boudins sont cuits sinon prolonger un peu la cuisson et re-vérifier 10 minutes plus tard en piquant à nouveau un boudin.

Ne pas éteindre le feu sous le chaudron mais le laisser au ralenti.

Dans une caisse ou vous aurez installé un torchon propre au fond, vous enroulez les boudins jusqu'à ce qu'ils n'y en ait plus dans le chaudron, puis vous les recouvrez également d'un autre torchon propre et les conservez au chaud.

Revenons à notre chaudron.

Rincer le fond de la bassine où les boudins ont été fabriqués dans le chaudron en prenant louche par louche du bouillon et en rinçant complètement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de viande et de sang de boudins.

Remonter le feu et attendre la complète ébullition, puis verser tous les légumes (sauf les choux) ainsi que le reste des oignons coupés en 4 morceaux dans le bouillon, remuer bien tous les ingrédients.

Attendre une nouvelle ébullition puis baisser le feu (feu moyen) et laisser cuire 1 heure.

Pendant ce temps, préparer un hachis à l'aide d'un robot avec le reste de l'ail, les échalotes et le reste du lard.

Avant la fin de la cuisson des légumes rajouter les choux puis votre hachis en remuant bien pour le diluer.

Attendre quelques minutes puis goûter votre Gimboura.

Si vous ne le trouvez pas assez relevé, vous pouvez rajouter un peu sel et de poivre, remuer bien et regoûter jusqu'à ce qu'il soit à votre goût.

Vous pouvez déguster votre soupe de cochon « Gimboura » et vos boudins.-

**Bon appétit !**