

undefined - mardi 16 janvier 2024

Actu locale | Pays des Couleurs

CREYS-MÉPIEU

## Le boudin des Toujours jeunes toujours au top



*Autour de la chaudière à bois, Gilles Vidon, à gauche, et Christophe Bourg.*

La réalisation et la vente de boudins et de fricassées se déroulaient samedi 13 janvier à la salle des Écoux de Creys, selon un procédé bien rodé. Dans la recette traditionnelle du boudin mise en œuvre par les Toujours jeunes, de nombreux ingrédients sont utilisés, tels qu'oignons, épinards, poireaux, œufs, noix, crème, pommes, gras, lait, sel, poivre, épices et bien entendu du sang. Samedi matin, la chaudière à bois était allumée par Christophe Bourg dès l'aube, et à l'arrivée du maître cuisinier Yves Subit, l'eau était à bonne température, un peu en dessous de 90 degrés. Dès la fin de matinée, les parts de boudins et de fricassées soigneusement préparées étaient proposées à la vente.

Prochaine manifestation pour le club : l'assemblée générale, qui aura lieu le 15 février.