

Actu locale | Pays des Couleurs

CREYS-MÉPIEU

Boudins des Toujours jeunes : opération réussie



Les cuisiniers, Jean-Paul et Philippe, en tabliers blancs à la cuisson. Ils entourent Jocelyne, la présidente du club, Gilles, vice-président, et Jean-Paul, un adhérent.

La réalisation et la vente de boudins et de fricassées des Toujours jeunes se déroulaient samedi 10 janvier à la salle des Écoux de Creys, selon un procédé bien rodé.

Dans la recette traditionnelle, 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. Le vendredi, une dizaine de petites mains, tous adhérents du Club, avaient pour tâche d'éplucher, de couper, d'émincer, de mouliner les légumes, et ce sont ensuite les cuisiniers qui intervenaient pour préparer le boudin à cuire. La chaudière à bois était allumée dès samedi matin à 7 heures, malgré les frimas environnants. À la fin de matinée les parts de boudins et de fricassées soigneusement préparées étaient proposées à la vente.