

A' GUETER N° 1

CHEZ BERNARD ET MARGOT KANDEL

La boulangerie Kandel, un peu d'histoire

C'est ma gourmandise, qui m'a guidé vers la rue de Bâle, au Neudorf, chez les boulangers-pâtisseries Kandel. Je partais à l'aventure avec mon vieux Solex multicolore décoré de *Sonnenblumen*, c'était ma période *Waggès*: chemises à fleurs, cheveux longs, pantalons pattes d'eff... Je m'arrêtais souvent devant cette boulangerie. Les Kandel faisaient le meilleur *Kaeskueche* de la planète. J'en ai encore l'eau à la bouche, mes papilles frémissent de bonheur rien qu'en y pensant.

Bien plus tard, j'ai rencontré les Kandel au pays du Soleil-levant, en décembre 2009 pendant le marché de Noël à Tokyo. Ils étaient de jeunes retraités très actifs. Margot et Bernard Kandel représentaient la boulangerie alsacienne au Japon. Ils travaillaient sans relâche à faire des *bredele* qu'ils vendaient dans les chalets en bois dans le quartier le plus luxueux de Tokyo: le Forum de Ginza. Je faisais, avec mon caméraman Philippe, un tournage pour le journal de France 3 Alsace, et notre émission en dialecte alsacien *Rund Um*.

C'était une belle rencontre, touchante, avec les deux amoureux de la vie, Margot et Bernard.

Je leur avais proposé quelques années plus tard de tourner l'émission culinaire *A Gueter* chez eux dans leur petite commune entourée par la Moder à Dahlunden. Ils étaient tout de suite ok.



Bernard aimait son métier passionnément. Plus de 45 ans au four et au moulin, avec des journées interminables. Margot, très discrète, était toujours au magasin, derrière son comptoir, à servir les clients avec son large sourire, charmante.

Pendant de nombreuses années, la boulangerie Kandel était connue et reconnue jusqu'à Paris. L'Élysée leur commandait des colis de Noël: *Bredele*, *Birawecka*, des *Mannalas und Schololà...*, le cadeau de Noël original offert par le président de la République pour ses ministres, députés et sénateurs. Avec Bernard, nous avons réalisé devant notre caméra de *A Gueter* un vacherin glacé, aux trois parfums.



Quelle est l'origine du vacherin glacé ?

La vogue du vacherin glacé à la crème remonterait à l'époque de la reine Marie-Antoinette, dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Le pâtissier de la reine avait l'habitude de décorer les vacherins avec de petits chalets autrichiens, censés rappeler ses origines habsbourgeoises.

Et ce dessert, bien connu et apprécié par nos grands-mères, s'offre une cure de jeunesse. Il revient à la mode et est présent sur les cartes des plus grandes tables et pâtisseries de la France « de l'Intérieur ».



Témoignage de Margot

En 1969, nous avons pris en gérance libre la boulangerie des beaux-parents durant deux ans. Le temps pour moi de prendre quelques petites claques, n'étant pas du tout du métier. J'étais fonctionnaire militaire et travaillais 6 heures par jour, contre 12 voire 14 heures dans ma nouvelle vie.

Je n'imaginai pas que l'on puisse travailler jusqu'à minuit un 24 décembre. Que les fêtes se passeraient désormais, pour moi, derrière un comptoir loin des enfants et de la famille. Pour comprendre la vente, j'ai travaillé au labo avec Bernard et mon cher beau-père. Ils m'ont appris les pâtes, la façon de les travailler, les crèmes, les compositions, les glaces, la fabrication de petits fours, les chocolats.

C'est ainsi que, doucement, j'ai trouvé ma place dans mon nouveau monde, crée de jolies vitrines, mieux présenté nos produits, personnalisé l'emballage de nos chocolats. Ce fut une délicieuse et merveilleuse reconversion professionnelle. J'y ai pris un plaisir fou.

Nous étions les premiers à faire des pains surprises à Strasbourg. D'où notre façon de faire, à la paysanne. L'entreprise a été choisie pour servir personnellement le pape Jean-Paul II lors de sa venue à Strasbourg en 1988.

Nous fêtons nos cinquante ans de mariage cette année. La terre tourne un peu moins vite, mon Bernard a toujours ses beaux yeux. Son sourire, sa gentillesse sont

identiques qu'au premier jour. Une belle histoire d'amour comme nous lisions autrefois dans les magazines féminins *Nous Deux* et *Intimité*.

Bernard et Margot Kandel ont tenu pendant plus de 45 années une boulangerie au Neudorf, employant jusqu'à 18 personnes.

Margot a obtenu de nombreux prix pour les paquets d'emballages

Devinerez-vous comment Margot et Bernard se sont rencontrés? Eh bien tout simplement sur une autoroute lors d'une panne. Ne trouvez-vous pas que c'est une belle histoire digne de *Nous Deux*?



« Après le portrait des deux invités, Bernard réalise un vacherin glacé et Margot, son épouse, nous présente son jardin, ainsi qu'un pliage de papier carton, pour emballer de délicieux Bredele... Nous nous rendons ensuite à Huttendorf, où nous cueillons des fraises pour la réalisation du vacherin. Cette cueillette très agréable se fait librement, sur un espace de 35 hectares. »



Un peu d'histoire et de culture

La fraise, *die Ardbear*, si délicieuse, finalement est-elle un fruit?

Oui, et c'est le seul fruit qui a ses pépins à l'extérieur!

Elle a déjà été consommée par les habitants des cités lacustres et a

donc une longue histoire derrière elle. On raconte que sa principale vertu est de conserver le teint de la jeunesse, ce qui est plutôt positif.

Notons qu'il y a, en Alsace, 50 producteurs de fraises. Que la surface cultivée représente 200 hectares, dont la moitié est en libre cueillette. 20% en gros et 30% au détail. Le tonnage par an est de 200, dont 80% dans le

Bas-Rhin et 20% dans le Haut-Rhin.

Le fraisier sauvage était déjà connu et apprécié par les habitants des cités lacustres de la préhistoire.

Les Romains en faisaient des masques pour conserver le teint de la jeunesse, et à la Renaissance, les Femmes savouraient les fraises avec de la crème, et les hommes... avec du vin.

Mais la fraise actuelle fait son apparition en France qu'en 1713, et ce grâce au botaniste Amédée-François Frézier, qui rapporta des côtes chiliennes la fameuse fraise de Plougastel, qui est une variété plus grosse que la fraise des bois.



Recette du VACHERIN

Préparer toujours la base de vos crèmes et sorbets la veille.

Après cuisson, glisser vos préparations au réfrigérateur 12h, recouverts d'un film étirable. Ce temps de maturation (attente) relèvera de goût de vos glaces.

Pour 6 personnes.

Meringue

500 g de sucre // 250 g de blancs d'œufs

- Monter les blancs en neige ferme, rajouter le sucre en deux fois, battre le mélange 30 sec.

- Dessiner un rond de 18 cm environ sur un papier sulfurisé (papier cuisson), remplir cette surface de meringue à l'aide d'une poche. Il faudra préparer deux fonds de la même taille.

- Cuire les meringues au four à 140°C pendant 45 min (chaleur tournante si possible).

- Laisser refroidir sur la plaque de cuisson.

Glace vanille

1 litre de lait // 2 gousses de vanille, ouvertes et grattées // 350 g de sucre // 200 g de crème fraîche // 200 g de jaunes d'œufs

- La veille : cuire votre glace.

- Mettre tous les ingrédients dans une casserole. Porter à ébullition (30 sec maximum) sans cesser de remuer.

- Retirer du feu, mélanger encore cette préparation 2/3 minutes. (Laisser les gousses dans la crème, les retirer au moment du turbinage).

- Verser votre préparation dans votre sorbetière. Dès que la glace est prise, la mettre dans un récipient très froid et hop ! au congélateur.

Sorbet fraise

1 kg de fraises // 20 cl d'eau // 320 g de sucre (350) si les fraises ne sont pas sucrées // 1 c à s de jus de citron

- La veille, porter à ébullition 2 minutes tous ces ingrédients. Remuer toujours vos préparations.

- Après cuisson et refroidissement (12h), verser votre préparation dans votre sorbetière, dès que le sorbet est fixé, mettez-le au congélateur dans un récipient froid et bien fermé.

Sorbet framboise

1 kg de framboises // 20 cl d'eau // 320 g de sucre // 1 c à s de jus de citron

- La veille, porter à ébullition 2 minutes tous ces ingrédients. Remuer toujours vos préparations.

- Après cuisson, entreposer au froid, 12 heures, couvert.

- Verser votre préparation dans votre sorbetière. Dès que le sorbet est à consistance, le mettre dans un récipient fermé et hop ! Au congélateur.

Montage

- Poser un fond de meringue sur une assiette bien froide de la forme et de la taille de votre meringue.

- Superposer les couches de glace et sorbets sur le premier fond.

- Poser la deuxième meringue sur le dessus.

- Remettre le tout au congélateur 2 heures.

Chantilly

- Battre la crème fraîche à 32-33 % de matière grasse qui doit être bien froide (ainsi que le bol). Dès qu'elle est consistante, rajouter le sucre, fouetter encore 30 secondes.

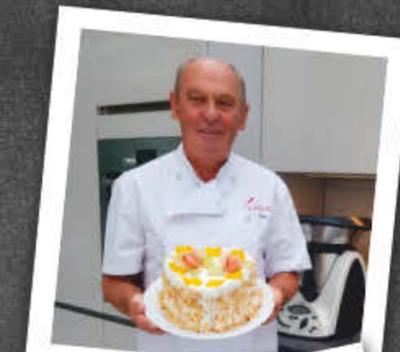
- Avec une spatule, chemiser (cacher) la glace et la meringue sous la chantilly.

- Réaliser un joli décor sur le dessus du dessert à l'aide d'une poche avec une jolie douille. L'originalité de votre décoration sera votre point d'orgue.

- Glisser votre vacherin au congélateur.

Final

Conseil du pâtissier: maximum 3 heures de congélation, sinon votre dessert sera trop froid. Dégusté rapidement, il saura vous surprendre par son onctuosité, le goût et la consistance de vos glaces et sorbets.



JE VAIS VÉRIFIER QUE TU AS BIEN RÉUSSI TA GLACE





A' GUETER N° 2

ESCAPADE À STEIGE, DANS LE VAL DE VILLÉ



Je vais vous conter une belle histoire, une belle rencontre, avec, on peut le dire, une femme d'exception. Pourquoi est-elle exceptionnelle, me direz-vous? Parce qu'elle est simplement lumineuse et elle scintille comme une étoile au firmament.

Son nom? Je va vous le dire! Elle s'appelle Josiane Sutter. Josiane avait déjà vécu plusieurs vies, avant de connaître sa grande passion : la cuisine et son fabuleux piano. Comme la déesse Kali aux mille bras, elle a été avec enchantement, tour à tour jeune maman, fonctionnaire aux impôts, mais l'Administration n'était pas faite pour elle. Josiane a été aussi éducatrice, *big boss* d'un pressing à Strasbourg, avec une douce récompense, un «fer d'or du meilleur pressing de France» en 1991. Elle a confectionné également des costumes pour le théâtre, pour les fêtes dans son atelier «La Colombe», avec des rencontres formidables... Mais et alors?! Un peu de patience, les *Télégigler*! Vous êtes bien installés dans votre sofa? *Hopla ça commence!* Le rideau s'ouvre!

L'approche

J'ai parcouru quelques kilomètres sur des routes départementale avec mon vélo vert, avant d'arriver en haut des sommets. Et ce précisément à Steige, chez les bouilleurs de crus. C'était le début de l'automne, j'admirais les bouquets d'arbres, ils étaient flamboyants. Doré de lumière automnale, l'arbre devient lui-même soleil.

Arrivé dans une clairière, «Au Bas des Monts», j'ai entendu un drôle de crépitement. C'était Josiane, assise sur un tabouret. Elle pédalait comme les forçats du Tour de France sur sa vieille machine à pédale Singer. Josiane travaillait au calme, *an dem Lichtplatzel*. Elle cousait une salopette blanche de peintre. Agréablement surpris, je pose mon vélo dans l'herbe et me dirige vers elle. «- *Boujournel wie geht's?* Je peux vous faire un *Schmoutz?* Vous êtes l'invitée de notre *A Gueter*. Les présentations sont faites.

- Cette salopette, André, elle est pour toi!». Ensuite, elle me prend par le bras, me parle de sa flamme et de sa passion de cuisiner pour faire plaisir à ses clients de sa Ferme du Manou, avec ses produits dans l'assiette. Son CAP, à 55 ans, dans la poche de son tablier de cuisine, tout s'enchaîne ensuite : le titre de Maître Restaurateur, le «Prix de l'Audace» délivré par la Chambre de Commerce. «Du bonheur, jusqu'à l'épuisement», me dit Josiane.

Et maintenant, loin des pianos mais toujours très active, elle s'est lancé un nouveau défi, sur les traces d'Hippocrate, qui clamait: «Que ton aliment soit ton médicament». Elle donne des recettes de santé. À la clé: le bien-être!



Roméo

Roméo est le petit-fils de Josiane. Il a repris l'exploitation familiale créée en 1998 et il est installé depuis 2 ans en tant que jeune agriculteur sur la commune de Steige, avec un cheptel de vaches allaitantes Salers et de porcs gascons, et ce en agriculture de montagne. Il a développé la vente en direct dès son installation. Il propose ses viandes et charcuteries sur son exploitation ou sur les marchés. Il n'a que 22 ans mais ne dit-on pas que la valeur n'attend pas le nombre des années ?



Les Salers

La Salers pèse en moyenne 800 kilos. Elle est haute sur pattes, porte des cornes en forme de spirales, une robe acajou légèrement frisée. Elle est pleine de charme. On dit d'ailleurs que cette mignonne est la plus belle vache de France. Ses origines sont lointaines. En effet, selon la légende, les peintures rupestres découvertes dans les grottes de Lascaux représentent des vaches rouges avec de longues cornes torsadées, qui s'apparentent bel et bien à la race Salers.

En Alsace, on dénombre 34 éleveurs de Salers pour 2 500 vaches, contre 87 éleveurs de race vosgienne pour 3 400 vaches.

Roméo Schieber, de la Ferme du Manou à Steige, le petit-fils de Josiane Sutter, est éleveur de Salers avec un cheptel de 45 vaches allaitantes.



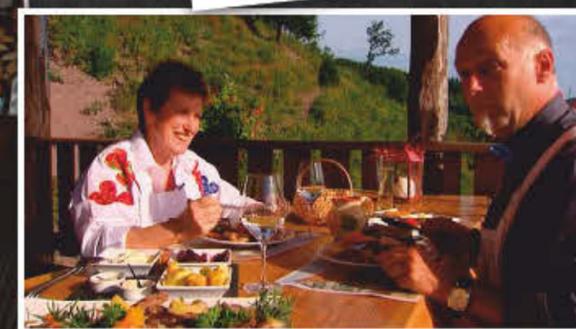
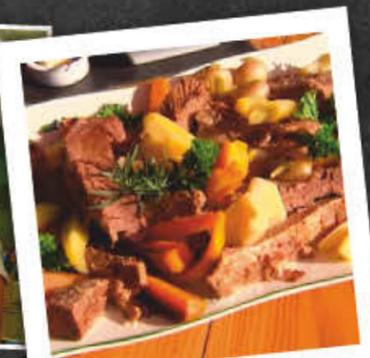
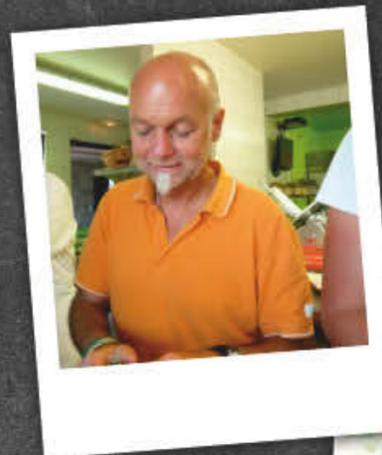
Recette du POT-AU-FEU

Pour 4 personnes

Pot-au-feu

1,2 kg de bœuf (plat de côtes ou paleron ou gîte à la noix) // 1 queue de bœuf (coupée en tronçons) // 600 g de pommes de terre // 2 os à moelle // 2 poireaux // 4 carottes // 2 navets // 1 branche de céleri // 1 oignon piqué de 2 clous de girofle // 1 bouquet garni // 1 gousse d'ail // 1 branche de livèche (Maggi alsacien) // 5 queues de persil // Sel et poivre

- Dans une grande marmite, mettre assez d'eau afin que la viande soit bien recouverte (2 à 3 litres). Y ajouter la queue et les os. Porter à ébullition, à petit feu, et prendre soin d'écumer.
- Après environ 3/4 d'heure, ajouter les légumes, le bouquet garni, l'assaisonnement. Laisser reprendre l'ébullition puis baisser le feu afin d'obtenir un tout petit bouillonnement. Couvrir et laisser ainsi toute une nuit.
- Le lendemain, 30 minutes avant de le servir, ajouter 600 g de pommes de terre épluchées et laisser cuire doucement.
- Egoutter la viande, la servir entourée des légumes, des pommes de terre, avec du gros sel, des cornichons, du raifort, de la moutarde et des salades.
- Servir le bouillon tel quel, avec des quenelles, des croûtons et du cerfeuil.



A' GUETER!



Mais n'oubliez pas que c'est bien mieux de venir le déguster à l'Auberge de la Ferme du Manou à Steige.



A' GUETER N° 12

À LA RENCONTRE DE JOËL JAMM À ZIMMERBACH

Je pars en tournage ce lundi matin, destination le Haut-Rhin, dans le 68. Nous sommes en 2013, au début du mois d'avril, et comme chacun sait « en avril ne te découvre pas d'un fil. »

La météo est un peu capricieuse, printanière ce lundi matin. Je prends le train, le TER, accompagné de mon vélo de fonction, pour me rendre dans un petit village à 15 kilomètres de Colmar, chez les « Jo amel ».

Départ à 8 heures du matin de la gare de Strasbourg, direction Colmar. Durée du trajet 30 minutes, le prix du billet est à 5 euros. Pour mon vélo c'est gratos. Pendant le trajet, je réfléchis au tournage de l'émission. Le bonheur de partager des moments inouïs avec mes interlocuteurs, mes invités, le chef de cuisine, son équipe, son épouse, les enfants, découvrir la beauté d'un village, de la nature, de la faune et la flore qu'il faut absolument préserver et protéger.

TER signifie un train express régional, moi je préfère le mot « tortillard ». Le tortillard, *dr Bummelzug*, glisse sur les rails à vive allure. Les paysages défilent devant mes yeux, je me laisse bercer par l'éternel tchou-tchou qui prête à la rêverie.



La gare de Colmar

Elle est certainement la gare la plus originale d'Alsace ! Elle ressemble à une locomotive. Elle date de 1905-06 et a été construite par l'administration du *Reichsland Elsass-Lothringen* pour remplacer la gare Napoléon III qui se trouvait un peu plus loin. Elle est la sœur jumelle de la gare de Gdansk, en Pologne.



Le beffroi attire mon attention. Il est chapeauté de quatre tourelles, une girouette en forme de locomotive m'indique la direction *immer gràd üss, s Stùpsnasel noch ! so wie s gewàchse isch !*

Il est l'heure 8h45 sur la tour de l'horloge, il me reste 14 kilomètres à pédaler, direction Turckheim à travers des paysages printaniers viticoles. J'arrive enfin à ma destination finale, j'aperçois le clocher de l'église. Je suis presque arrivé. Je suis essoufflé et respire comme une vieille locomotive. Ça grimpe ! *Guet!* Le village est en hauteur. Je découvre le panneau de la commune, en caractères majuscules de couleur noire : ZIMMERBACH.

La commune de Zimmerbach

Située à l'entrée de la vallée de Munster, tout de suite après Turckheim, il y fait bon vivre. Le village se trouve au pied de pentes couvertes de vignes, qui donnent d'excellents vins. Il est mentionné pour la première fois en 1234, et a actuellement 843 habitants. Ils ont trois surnoms : *die Schnitzer*, les moustaches ou alors les tranches de fruits séchés, *die Nüssakràcher*, les casseurs de noix, *die Gùgùcka* : les coucous.



Mon invité du A *Gueter* m'attend devant la place de l'église en tenue de chef. *Gànz in wiss mit sim Schàffkleid.* Joël Jamm, une petite cinquantaine, une bonne tête ronde, des petites lunettes sur le bout du nez, cheveux poivre et sel, notre maître cuisinier est plein de jovialité.

La famille Jamm s'est installée à Zimmerbach dans une jolie demeure alsacienne à façade rouge. Un blason d'ornement trône au-dessus de leur terrasse. C'est l'emblème du restaurant, « Le Raisin d'or », avec deux illustres personnages : *Jeannala & Seppala*, deux bouilles charnues et vêtues du costume traditionnel alsacien. *Seppala* tient une grappe de raisin dans sa main et *Jeannala*, le cep des vigneron. Les deux complices, la petite Jeanne et le petit Joseph, sont nés à Zimmerbach, sous le crayon et pinceau de David Grandmaire. Sa *Büttick* est en face du restaurant des Jamm. Nous irons lui rendre une petite visite pour mieux connaître sa peinture, lui poser une question qui me turlupine : pour quelle raison David Grandmaire a oublié de peindre les yeux des deux personnages *Jeannala* et *Seppala* !



Les trophées de Joël Jamm

Joël Jamm est un maître cuisinier aux innombrables trophées. En 2016, il remporte le concours des Maîtres Restaurateurs de France lors de la finale à Paris. Une première pour cet habitué des concours alsaciens. La consigne est simple: 3 heures pour réaliser un plat. Le thème est «le panier mystère 100% frais, 100% brut, 100% terroir». Cette année 10 villes participent. 100 restaurateurs et parmi eux l'alsacienne de Rosenwiller, madame Dominique Loiseau de Saulieu, 3 étoiles Michelin.

C'est notre Joël Jamm qui sort victorieux de cette épreuve, 1^{er} prix du Grand-Est et 2^e place au concours national. Il rafle une belle récompense et un peu d'argent de poche bien mérité, avec sa recette: un pot au feu de foie de canard, filet de bœuf et *Fleischschnaka*, girolles, condiment munster et panais.

Le chef s'y connaît en concours. Il n'est pas à son premier coup d'essai! Mais quel coup de maître! En 2014, il est premier au concours de «la meilleure choucroute aux poissons d'Alsace». En 2010, il est premier du concours du meilleur foie gras au gewurztraminer.

Le parcours de notre invité

Joël Jamm a fait son apprentissage à Kaysersberg, au Chambard. Ensuite il a rejoint les cuisines étoilées à Riquewihr, au Schoenenbourg. Son métier de cuisinier lui ouvre d'autres horizons, les voyages. Il part faire des saisons à la montagne à Val Thorens. Après les cimes enneigées, il a des envies de soleil, la mer des Antilles. Son métier le passionne. Joël veut se poser, s'installer quelque part, retrouver ses racines alsaciennes.

Une belle occasion se présente, dans le lieu de son enfance, le bistrot du village de Zimmerbach est à vendre, là où il venait avec ses copains jouer au baby-foot, boire des pots avec ses potes du lycée. C'est aussi l'endroit où il a rencontré l'amour, Muriel. Un joli brin de femme Muriel, qui travaille à ses côtés depuis le début de cette aventure gourmande. «Nous n'avons à aucun moment hésité à acheter le bistrot du village. On a remonté nos manches à *gschaffe gschaffe*. Aujourd'hui, nous avons un bel outil de travail, une nouvelle cuisine, spacieuse, avec un piano, une véritable machine de guerre nécessaire et importante pour le coup de feu. Nous avons agrandi la salle à manger pour accueillir 75 convives.»



David Grandmaire

Ensuite, le chef m'emmène chez son ami, son voisin, David. In *s'Hauptgässel zwei Hiisser witscht*. David Grandmaire est établi à Zimmerbach. Il est le célèbre papa des deux personnages sans leurs yeux. David est un artiste, dessinateur, designer, crée des logos, de la vaisselle à l'effigie de ses deux héros. Il a inventé un nouvel univers, plus moderne, différent des cigognes, du kugelhopf, des bretzels. Et ça marche du tonnerre! Les potiers de *Süüflum* en raffolent. Les poteries imaginées par David Grandmaire, sont peintes à la Soufflenheim. *Jeannala* et *Seppala*, incrustés sur les moules à tartes, des terrines ovales à *baeckeoffe*, tasses à café de toute beauté, partent à l'aventure parcourir l'Europe et le monde. Bravo David.

Je suis retourné voir mon chef au restaurant. Nous avons fait sa recette de boudin noir. Nous nous installons dans sa *winstub* à la bonne franquette avec son épouse Muriel et le sympathique David, et nous dégustons notre plat: le boudin noir, *eine Delikatesse!*

«Un plat que j'adore. Ma maman le faisait merveilleusement, de la même façon que toi, Joël.
- C'est un beau compliment, merci André. J'élabore une cuisine traditionnelle avec des bons produits. Il n'y a pas de secret, je concocte typiquement des plats de ma grand-mère, exemple les *Griessplüta*, le potage aux légumes accompagné de beignets aux pommes. Sans grande prétention, les gens sont heureux de trouver cela chez nous et la demande est forte.

Mot de fin ou de «faim». À bientôt pour d'autres rencontres et d'autres *Abenteuer oder Erlebnisse*.



Recette des FLEISCHSCHNACKA DE BOUDIN, MIT GEBRADELDI HARDÄPFEL



Boudin noir

1 boudin noir // 1,5 litre de bouillon de pot-au-feu

Pâte à nouilles

500 g de farine // 3 œufs // 2 jaunes d'œufs // 5 cl d'eau // 1 c à s d'huile d'olive // 1 pincée de sel

- Bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
- Retirer la peau du boudin noir.
- Étaler la pâte 2 à 3 mm d'épaisseur.
- Appliquer le boudin en l'écrasant avec une fourchette, rouler la pâte et le boudin en colimaçon.
- Couper des tranches d'une épaisseur de 3 cm, les faire dorer dans une poêle 1 mn de chaque côté.
- Mettre ces tranches dans un plat, mouiller à hauteur avec le bouillon. Cuire au four préchauffé à 200° C pendant 25 mn.

Boudin en feuilleté

1 carré de feuilletage d'une épaisseur de 3 à 4 mm et de 20 cm de côté // 1 boudin noir sans la peau // 2 c à s de compote de pommes

- Mettre la compote au milieu de la pâte, puis le boudin. Rabattre la pâte par-dessus, coller les coins avec du jaune d'œuf, bien fermer à l'aide d'une fourchette.
- Dorer à l'œuf, puis enfourner dans un four à 200°C pendant 20 à 25 mn.
- Pour le boudin grillé, chauffer une poêle antiadhésive avec de l'huile.
- Enlever la peau du boudin et le mettre dans la poêle. Bien le saisir, le retourner puis le mettre au four dans la poêle pendant 15 mn.
- Servir avec des pommes de terre sautées, une belle salade verte agrémentée de noix, raisins, pommes, quetsches, tomates, œuf dur... selon vos envies.



A' GUETER!