



La saucisse aux herbes



Délicatement dosées, les herbes fraîches se marient avec la viande de porc pour donner cette saucisse qui vous fera penser à la Caillette.

Elle est traditionnellement cuite à l'eau : la plonger dans l'eau fraîche, rajouter une pincée de sel et du poivre (surtout ne pas percer le boyau) et laisser cuire quinze minutes dans l'eau frémissante. Dans le même bouillon, vous pourrez plonger les raviolis et obtenir ainsi un plat principal peu onéreux aux tonalités délicieusement régionales.

L'été, faites comme nos clients du Sud, essayez-la au barbecue : elle vous révélera une autre facette de ce que peut être une cuisine simple, naturelle, et qui, par ses saveurs authentiques, vous fera aimer notre belle région.

Une recette

