

SABODET

Souvenirs d'enfance, quand l'hiver à la ferme nous préparions le cochon pour toute la famille, le tonton « buclait » la bête en la roulant dans la paille enflammée ce qui donnait un petit goût « fumé grillé » aux préparations à base de couenne.

Si cette méthode est interdite aujourd'hui, nous avons réussi, après moult essais (secrets et naturels) à retrouver ce petit parfum d'antan.

