



Préparation des boyaux, dessalés, rincés coupés à un mètre environ.



Nouer avec une ficelle une extrémité de chaque boyau.



La recette.



2kg d'oignons.



Quand tout y est, un coup de mixeur.



Remplir les boyaux et nouer l'extrémité avec une ficelle.



Cuisson, 80° pendant une heure.



L'heure de l'apéro ! Diverses gourmandises apportées par certains



Cuits et refroidis, les boudins sont entreposés au frais.



Voilà, on termine par le réconfort, crêpes au sarazin préparées par Marie, accomodées par Nicole.



Bel instant convivial avec des desserts concoctés par quelques spécialistes.