

+Vous **Gmail** Agenda Documents Photos Sites Web Plus ▾

Rechercher dans les messages

Recher

Messagerie

Contacts

Liste de tâches

Archiver

Spam

Supprimer

Déplacer vers

Libellés

Plus

Nouveau message

Boîte de réception (6)

Buzz

Messages suivis

Messages envoyés

Brouillons (3)**Atelier d'Art (1)**

Déplacement

IEO

Personnel

Price<m<paypal

Site

Solo

7 de plus ▾

Chat

Chercher, ajouter, inviter

Robert Geuljans

Connexion au chat

Appel téléphonique

C. R-T

Julien Diaz

lavercq

Michèle Bougarel

Pat Mizell

Ruddy Benezet

Claude ESCOLIER

David BALTUS

Maameri Laurent

racamg

Inviter un ami

Faire découvrir Gmail à :

Envoyer une invitation

50 invitation(s) restante(s)

Aperçu de l'invitation

trulet Boîte de réception X

de **Robert Geuljans** racamg@sfr.fr [masquer les détails](#) 10:28 (

à Rob Geuljans sr <racamg@gmail.com>

date 30 octobre 2011 10:28

objet trulet

envoyé par sfr.fr

Ce message est important de par ses destinataires et expéditeurs, principalement.

- La plus locale : le boudin "galabare" les morceaux de tête coupés petits, sont m "garnitures" (des oignons , de l'ail fondus et des épices *).

On les "entonne" dans le gros intestin d'où un énorme "boudin" rondouillard et cor d'orange d'été (et les oranges sont gros chez nous l'été!).

- encore local, le "trulet als cebas" (boudin aux oignons) Avec le sang , un peu de d'oignons bien "séchés" et dorés à la poêle avec les autres "garnitures" et les épi

- moins local le "trulet als pomas" (boudin aux pommes) , avec de bonnes pomme ou de la reinette calvine,) des oignons , pas d'ail ... et des épices douces

- encore moins d'ici mais bien "corse" et "corsé" "trulet als castanhas" (le boudin : châtaignes pré-cuites, les "garnitures", pas de "Rabelais" mais plutôt des épices

- testez aussi le "trulet als rodabèls" (boudin aux lardons) avec des lardons bien * habituels

- et le "boutiflar" ??? vous connaissez??? un boudin avec un peu de viande, des "ç séchés et du piment, (un peu comme le mélange pour merguez) Importé par nos assaisonné de 4 épices et cannelle en plus

- le pas du tout "del país" le boudin "féroce"antillais au riz et piments avec lardons (massalé, hot curry, gingembre ...) + piment "lantern" et autres petites bonnes ch d'un dragon crachant le feu

- la liste n'est pas exhaustive ! on m'a parlé d'un boudin aux herbes, aux noix et d' Je n'en ai jamais fait donc je ne saurais vous éclairer ... cette "eau de boudin" ma tessou".

et puis il y a les boudins blancs , pas vraiment des trulets" puisqu 'il y a de la v certaines familles) avec la panne de porc . Et le sang est remplacé par lait, mie d l'"entonne" dans les mêmes boyaux et on le cuit pareil . Vous avez compris que je craie" des grandes surfaces mais de ravissantes choses roses nacrées que vous froides dans une salade que chaudes dans les recettes de dessous !

NB Les boudins vont cuire dans un bouillon corsé mais à petite température pour galabare en premier (plus gros donc il mettra plus longtemps à cuire) dans le bo vont pré-cuire et gonfler tout doucement . D'où l'intérêt de ne pas trop "entonner l éclateraient dans l'eau .

Surtout ne jetez pas "l'aigo de boudine", le bouillon de cuisson , les convives (au avec des "trempes de pan gossé" comme chez Victorine ou avec des gros vern autre cousine y mettait du tapiocca et ce potage "en famille" était "l'entrée" du fe se pêrder res dins lou tessou".

[Répondre](#)[Transférer](#)