

Un Téléthon gourmand

Simone et Aline à la cuisson de la daube



Un Téléthon gourmand

La cuisine traditionnelle a toujours une place de choix lors de Téléthon à Marciac. Demain pour rester fidèle à la tradition sur le stand de CLAP seront proposés 20 kg de civet de sanglier préparés par Nicole et conditionnés en barquettes de 500 grammes et d'un kilogramme et 30 kg de daube cuisinés par Simone et Aline secondées par un trio de cuisinières de l'association également conditionné en barquettes. On y trouvera aussi des pâtisseries et des entrées maison de la soupe de citrouilles ainsi que des fruits



Simone et Aline pendant la cuisson de la daube