

LES PATISSERIES DE LA BOULANGERE

POUR AVOIR DES ECUS VAILLANTS.....

Passez commande chez votre boulanger-pâtissier de fouées, mini-bouchées, mini-brioche que l'on coupe en deux, en y introduisant des Rillettes de Tours et que l'on peut passer dans un four assez chaud, sont des petites merveilles que l'on doit marier avec tous les vins de Touraine et surtout ses effervescents.

Il ya une variante avec des crêpes sur lesquelles on étale des Rillettes de Tours et que l'on repasse au four en buvant dûment du vin de pommes.