

LES SAVEURS D'UXELLODUNUM

Roubegeolles 46110 VAYRAC

Tél : 05 65 32 40 60 / 06 81 57 70 19

Mail: saveursduxello@orange.fr

Site internet : www.saveursduxellodunum.fr

Facebook : LES SAVEURS D'UXELLODUNOM

Instagram : LES.SAVEURS.DUXELLO

SAVEURS
d'UXELLODUNUM



Fiche description : soupe gauloise façon garbure

Poids net : 500g

Ingrédients :

80g de maigre de canard, 80g d'orge, **céleri**, panais, poireaux, blettes, chou, bouillon (carcasse de canard, pied de cochon, carottes, **céleri**, poreaux, oignons, sel, genièvre, coriandre, raifort, sauge).

Conseils d'utilisation :

Réchauffez dans une casserole, possibilité de rajouter la même quantité d'eau pour allonger le bouillon et mettre du vermicelle.

Recette originale concoctée à la Ferme de Roubegeolles avec le chef gaulois Jean Paul ROMAC et l'archéologue Anne FLOUEST.

