

Boussac

Une cuisson au feu de bois plébiscitée

Dimanche, « La taverne d'Albert » avait programmé sa journée « four ouvert » pour toutes celles et ceux qui souhaitaient venir faire cuire leurs diverses préparations.

Depuis deux jours, le four était mis en chauffe pour être fin prêt de bonne heure afin de recevoir une première fournée de pain. Au bout d'une heure, une vingtaine de michous à la farine de meule arboraient leur croûte dorée à souhait.

Après avoir remis quelques fagots à brûler, chacun avait ensuite accès à la sole chauffée à plus de 250° pour la cuisson de pizzas, quiches, tartes, poulet et



Le four était complet avec toutes ces plats préparés avec amour et passion.

bien d'autres encore. Le four bien garni a ainsi permis de valider à chacun la labellisation « cuit au feu de bois ».