



<https://www.facebook.com/profile.php?id=100063876760763>

Saint-Laurent-Médoc (33112)

Confrérie du Grenier Médocain

Recette du « grenier médocain »

Charcuterie typique du Médoc, c'est de la panse de porc nettoyée et dégraissée, puis assaisonnée de sel, poivre et ail. Elle est ensuite enroulée sur elle-même et bridée ou mise dans un filet. Après vient la lente cuisson dans un bouillon de légumes de saison et herbes aromatiques pendant au moins trois heures.

Les artisans charcutiers-traiteurs ne communiquent pas leur recette, car, tout est dans le tour de main pour rouler la panse garnie. De plus, le bouillon est le secret de chacun de par les aromates qu'il y incorpore.



Le grenier médocain se déguste froid à l'apéritif ou en entrée sur un lit de salade verte.

Les vins du Médoc mettent en valeur son goût bien relevé grâce à leur tanin, surtout quand ils sont encore jeunes.