



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

ANDOUILLE D'AIRE SUR LA LYS BRIOCHÉE - PORTO CRUZ SPÉCIAL RÉSERVE

LYCÉE : Lycée Vauban à Aire-sur-la-Lys

CLASSES : 1^e BAC PRO

RÉGION : Nord Pas de Calais

Andouille d'Aire
sur la Lys



Présentation des produits

ANALYSE SENSORIELLE :

A l'œil : savoureux,

appétissant, doré

Au toucher : moelleux,

onctueux

Au goût : léger, fin



DESCRIPTION DU PORTO :

A l'œil : tuilée à nuances dorées

Au nez : arômes de noisette et de cerise

Au goût : note de fruits secs et de fruits cuits



FICHE D'ACCORDS METS RÉGIONAUX ET VINS DE PORTO

ANDOUILLE D'AIRE SUR LA LYS BRIOCHÉE - PORTO CRUZ SPÉCIAL RÉSERVE

UN PEU D'HISTOIRE :

A l'origine, la fabrication de l'andouille était un moyen de conserver la viande en la mélangeant avec du gros sel.

L'andouille d'Aire-sur-la-Lys qui tient une place importante dans le patrimoine gastronomique local est un produit prêt à consommer sans aucune préparation. Elle se coupe en rondelles d'un demi centimètre d'épaisseur. La peau est retirée avant dégustation. Elle s'apprécie cuite, crue ou fumée. Elle est fabriquée par les charcutiers de la ville et se déguste en apéritif sur de petites tranches de pain de campagne tartinées de beurre salé ou en hors d'œuvre, en plat principal, dans une galette de sarrasin et se cuisine en soupe et en potée.

L'andouille d'Aire-sur-la-Lyest est composée de : 70 à 80% de viande de porc dont 20% de gras de porc, 20 à 30% de chaudins (partie du gros intestins des porcs), du sel, du poivre et des aromates dont la sauge. De forme cylindrique, d'une longueur de 30 cm et d'un diamètre de 4,5 à 5,5 cm, elle pèse 500g. Sa couleur est blanche ou marron lorsqu'elle est fumée. Sa saveur n'est pas sans rappeler la sauge, assaisonnement très apprécié en Artois, que l'on retrouve également dans l'andouille de Cambrai.

COMMERCIALISATION :

Plat traditionnel et artisanal régional moelleux et léger délicieusement agrémenté d'une sauce au Porto rouge.

Cette alliance des deux produits est parfaite et transcende les qualités de l'un et de l'autre !

Elle est mise à l'honneur lors de la Fête de l'Andouille le premier dimanche de septembre, marquée par le jet d'andouilles de la bretèche du Bailliage par le maire d'Aire-sur-la-Lys.

PARTENARIAT LES VINS DE PORTO, CONNAISSANCE DES PRODUITS EUROPÉENS ET INTER-CULTURALITÉ