



**Petitrenaud se rend dans notre belle région du Loiret. C'était dimanche 3 avril à 12:00 sur France5. La boucherie MORON à l'honneur !**

A cette heure, c'est d'ailleurs sous la halle du Châtelet d'Orléans que nous le retrouvons en compagnie de son boucher Denis Moron. Chez ce maître artisan, passionné par son métier la viande est d'une qualité exceptionnelle. Depuis plus de 40 ans Denis Moron a su tisser son réseau d'éleveurs auprès de qui il se fournit, toujours des élevages de qualité avec respect des animaux, condition de vie et de nourriture. Ici le porc vient d'élevage de plein air, le bœuf est de race Parthenais, Blonde d'Aquitaine, Angus Aberdeen ou Rubia Galicia, le veau est élevé au lait, l'agneau du Quercy. Chez lui les petites côtes d'agneau sont coupées à 30gr un simple aller-retour sur le feu et elles sont parfaites pour la dégustation. Denis Moron prépare également les andouillettes à la ficelle, ici les bouchées à la reine sont remplies de ris de veau, rognons et crêtes de coqs... Bravo Monsieur Moron.

" Ce fut un plaisir de voir notre beau métier de boucher/ charcutier à l'honneur. Merci à l'équipe de Petitrenaud pour sa gentillesse et son goût pour notre savoir-faire"

<https://youtu.be/wPbXF32oxjg>

Partager sur

FACEBOOK