

## RECETTE DE CUISINE DES GONES

### LA ROSETTE DE LYON



### Pourquoi la rosette porte t-elle ce nom ?

La rosette s'appelle ainsi à cause du boyau dans lequel la viande est farcie.  
Celui-ci lui donne un aspect légèrement rosé.

### Comment servir la rosette de Lyon ?

A déguster en apéritif sur un plateau de charcuterie, accompagné de fromage et de jambon.

avec olives cornichons ,la rosette est toujours un régal !



*Bon Appétit*