

## **RECETTE CUISINE des GONES**

**JESUS de LYON** source wikipedia



- Le Jésus de Lyon est un gros saucisson d'environ 10 cm de diamètre et 400 gr.
- Le Jésus de Lyon s'inscrit dans la très grande renommée dont bénéficie la ville de Lyon en matière de tradition charcutière et de gastronomie et garde une image festive.
- Il contribue à l'emblème culinaire de la région, avec la rosette de Lyon.
- Le produit est réalisé à partir de viandes nobles triées et parées avec extrêmement de soin ; il fait l'objet d'une phase de maturation et d'affinage particulièrement importante pour la qualité gustative du produit fini.
- La matière première entrant dans la composition du produit est exclusivement de la viande et du gras dur de porc.
- Le Jésus de Lyon, pour être bien maintenu, est mis sous un filet qui donne une empreinte spécifique et une forme particulière de poire.
- Il doit sécher de longues semaines avant d'être vendu.

**Bonne Dégustation**