

FOCUS



La roche du mois



L'isle du Cotentin et ses environs



Cap du Rozel



Geology of Cap du Rozel



Andesite



Le boudin blanc or a bit of gastro-geology



Définition :

Le boudin blanc est une préparation charcutière cuite, de couleur blanche, faite de viande maigre blanche (volaille, gibier, veau, porc), de matière grasse (crème, beurre, gras de porc), et d'une substance liante (panade, lait, œuf).

Boudinage

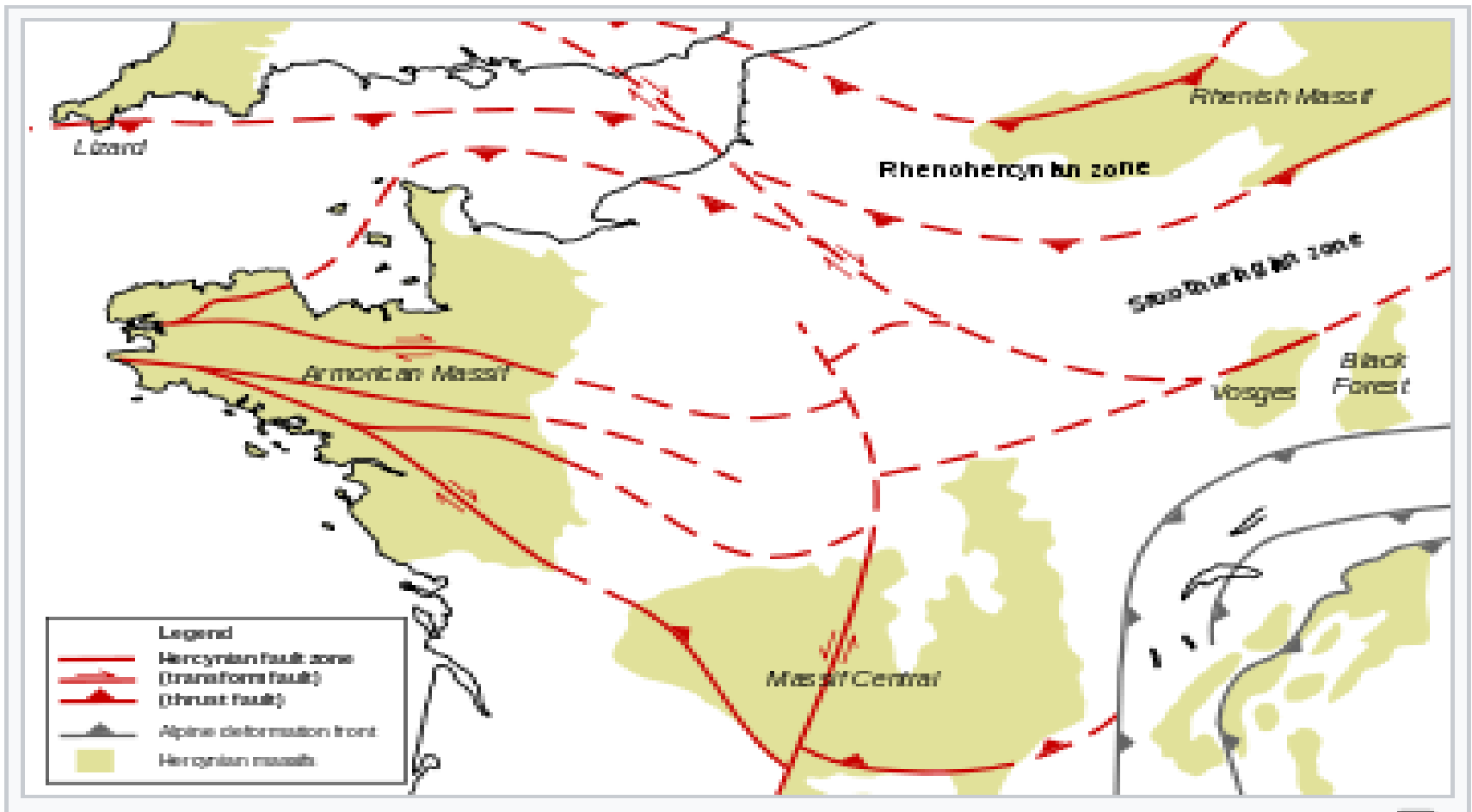


Boudinage

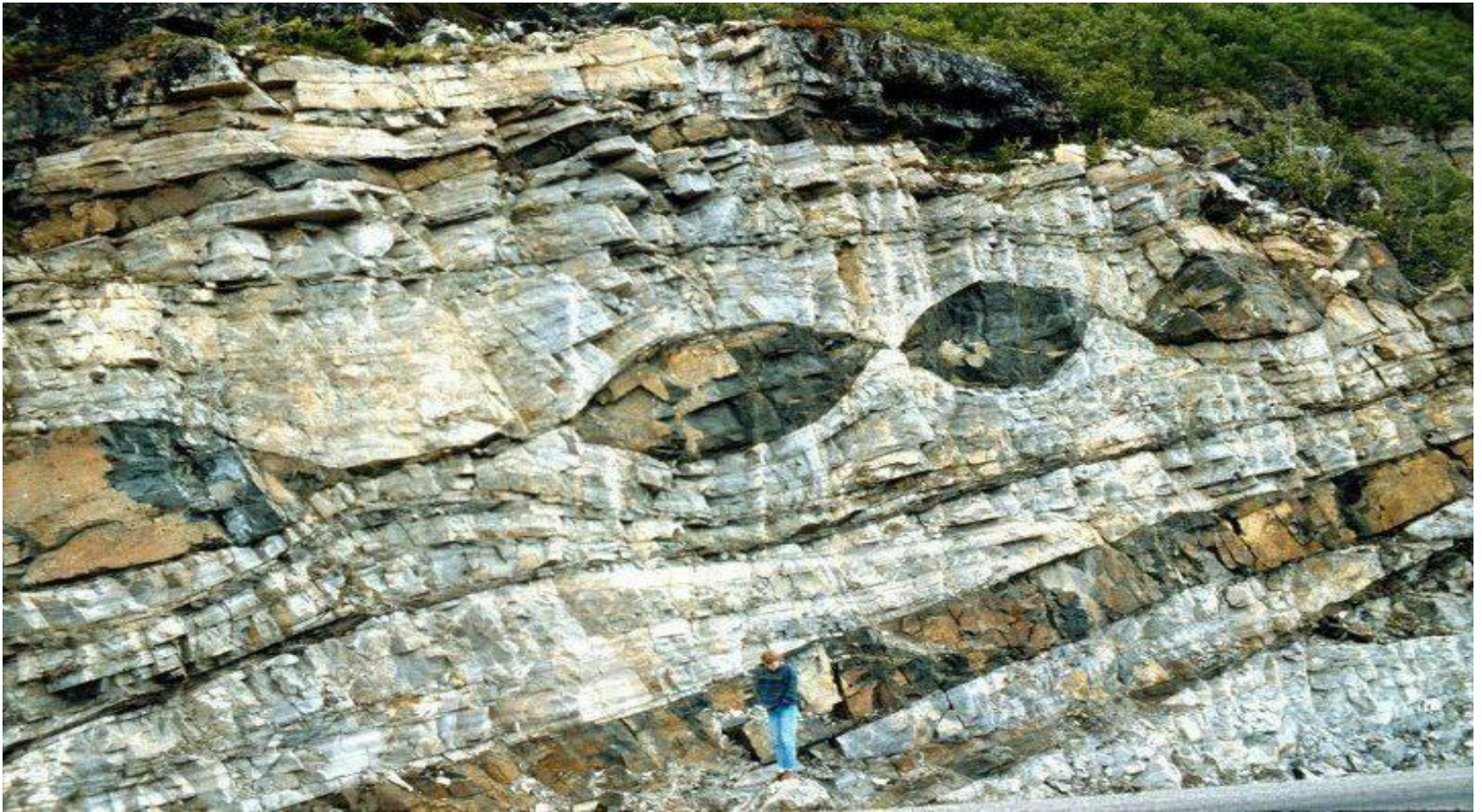
Boudins are more or less regularly shaped and spaced fragments formed by stretching of competent layers or foliations.



Armorican orogeny



An afterthought – mega boudins



Fin de la présentation