



Académie des Patois de Gaume

DES BOUN' RUSÈT.

Pou 60 gauf

(à mèt après da ine bwate en fer pour bin les konservé).

V'purné in kg d'farèn nommè anou fermentante,
70 cl du lait mi trop fra,
275 gr du bur,
Ine kirié à soup du margarine,
750 gr du suk fin,
8 us, baté les blan en nètch da in grand plat,
3 ou 4 pisé d'sé,
Fayé un bon kasma avu tou sa et dé ksè r'l'uvé, vou kujé vo gauf.

Pou in touïs bin nourrissant.

Fadé dou lar mék a p'ti bukè,
Baté vos us da in bol,
Ajouté dou lai bin touï da la pél tout chut',
Ajouté in po d'farèn (ine p'tit kirié) et bin kontinué d'maché tout
'ta,
Kur da la pél (an r'mèt dou lait si s'è trop sec ou d'la farèn kan
s'è trop likid),
A la fin mèté vo kurton et pi l'assésoun'ma : sel, pwaf ...
Sa s'mintch à la ki ou avu ine fourtchèt.
Sè dès r'sèt du célibatér, bin éji !!

DES BONNES RECETTES.

Pour 60 gaufres

(à mettre après dans une boîte en fer pour bien les conserver).

Vous prenez 1 kilo de farine nommée à présent fermentante,
70 cl de lait pas trop froid,
275 gr de beurre,
Une cuillerée à soupe de margarine,
750 gr de sucre fin,
8 œufs, battez-les en neige dans un grand plat,
3 ou 4 pincées de sel,
Faites un bon mélange avec tout cela et dès que ce sera relevé,
vous cuirez vos gaufres.

Pour un touïs bien nourrissant.

Fendre du lard maigre en petits morceaux,
Battez vos œufs dans un bol,
Ajoutez du lait bien mélangé dans une poêle tout de suite,
Ajoutez un peu de farine (une petite cuillère) et bien continuer à
mélanger sans arrêt,
Cuire dans la poêle (on remet du lait si c'est trop sec ou de la fa-
rine si c'est trop liquide),
A la fin vous mettez vos cretons et puis épicez : sel, poivre ...
Cela se mange à la cuillère ou avec une fourchette
Ce sont des recettes de célibataire, bien facile !!