ÉCH PATROUILLARD

Si o voleu minger un « patrouillard », i feut cmincher pèr él foaire. Adon, n'oblieu point d'acater : 250 g éd fraîne, 100 g éd beurre, 50 g éd chuque (in pore), inne pinchie d'sé, 50 g d'élvure éd boulindjer (un tchot carré a pèse 42 g, est d'asseu), 3 ganes d'œus, inne tchuillère éd canëlle, du chuque vanillé, et pi surtout un tchilo d'pèmes à tchuire.

Décopeu chés pèmes pleumées in tranches, in morcieux et pi poseu zzés pour é-nin mette gramint, él plusse qu'o porez. Achteure, o balreu ch'chuque et pi cho'c cannëlle (in ll'étreumant) et pi, pèr chi pèr lo, quiques bouts d'beurre édsu.

O n'aveu pu qu'à rabatte cho'p pate qu'al dépasse à ch'pourtour édsu chés pèmes. O foaiseu un couvèrt mais o n'oublireu point din ch'mitan d'tchitter un tchot treu qu'oz appelle ène écmine. Inforneu toute, avec un lincheu dsu (soin qu'i n'prinche point fu) à 50° (a foait ch'thermostat à 1). A vo monter. Tchitteu llé ène demie heure.

Sitot chés trinte minutes passées, i feut qu'a tchuiche : o montreu ch'four à 200°, o bièn vo thermostat à 5. I feut attinne 20 minutes.

Lo, o satcheu ch'watieu et pi avec un pinceu, o blasseu cho'c croute avec un œu touillé. Érmétteu coér à tchuire quiques minutes, qu'a fuche bièn dorè. A y est ! Oz alleu povoér minger. Est coér pu boin avec un tchot coup d'cite et pi oz alleu vo mérgousser avec éch « patrouillard » !

Jean-Luc VIGNEUX (Aville) « dans Ch'Lanchron n° 26 »

LE PATROUILLARD

Ingrédients : 250 g de farine, 100 g de beurre, 50 g de sucre en poudre, une pincée de sel, 50 g de levure de boulanger (un carré pèse 2 g, c'est suffisant), 3 jaunes d'œufs, une cuillère à café de cannelle.

Mettre la farine dans un récipient, ajouter le beurre fondu, le sucre, le sel, les jaunes d'œufs, la levure préalablement délayée dans un peu de lait sucré tiède (30°), enfin un paquet de sucre vanillé.

Travailler le tout avec les mains jusqu'au moment où la pâte ainsi obtenue se décolle des doigts, ajouter de la farine si nécessaire pour obtenir une pâte à tarte.

Laissez reposer dans un endroit chaud (50°) ; pendant ce temps, épluchez un kilo de pommes à cuire, beurrez et farinez une tourtière.

A ce moment, vous avez une pâte souple, travailler un peu, étaler dans la tourtière avec les mains en remontant haut sur les bords.

Couper les pommes en lamelles bien posées sur les pommes, bien coller en rabattant les bords, faire une cheminée (petit trou au milieu).

Mettre à monter (four à 50° ou au thermostat 1), recouvert d'un torchon (30 minutes).

Mettre à cuire sans le retirer du four à 200°, thermostat 5 pendant 20 minutes. A la sortie du four, badigeonner le dessus avec un œuf battu, remettre à cuire pour dorer, c'est délicieux avec un "piot coup de cite."

Bon appétit.

Violette LARSONNIER