

RABOTTE PICARDE

(Rabotte, peume au four, boulot, bouloche, riboche, tartron...)

Pour él prépèreu pi pour él foaire tchuire :
1 h 20 minutes.
600 g éd pate feuilletée, 6 peumes éd 200 g à peu preu, 30 g éd beurre, 60 g éd chuque, ène pinchie d'cannelle in poudre, 1 gane d'œu pour foaire doreu, 200 g éd confiture d'abricot (si o voleu).

Pour écmincheu, i feut pleumer chés peumes, et pi inlveu ch'trongnon avec un vidoère espécial à peumes.

O foait avec cho'p pate, ène sorte éd grand carrè point d'trop épais (3 mm). O découpe éddin des piots carrés d'15 cm éd cotè, pi o pose chés peumes, du cotè d'leu tcheue, au mitan d'éch carrè d'pate. Din ch'treu, à plache d'éch trongnon, o vèrse éch chuque touillè avec cho'c cannelle, et pi ch'piot douot d'beurre.

Pour éq cho'p pate al peuche étnir autour éd chés peumes, o rmonte chés quate coins, o colle bien avec ses mains autour éd cho'p peume, et pi o colle chés coins insanne avec do'ieu.

Pour qu'a fuche bieu, o peut foaire des piots déssins dsu cho'p pate.

I feut avoér soin étou d'prévoér ène pieute « quéminée » au mitan, qu'échl air al peuche passeu quante a tchuiro. Avec un pinceu, oz imbrongue cho'p pate avec éch gane d'œu (touillè avec un molé d'ieu), pour foaire doreu. Oz inorne, in méttant ch'bouton d'éch four à « fu moéyin », pi o tchitte tchuire ène boéne démie-heure, un piot trouos quarts d'heure.

A s'minge aussi bien cœud qu'frouod, pi o peut l'sarvir avec, à pèrt, ène seuce à l'abricot.

Pour foaire cho's seuce lo, i feut prinne 200 g éd confitures, et pi l'touilleu din un molé d'ieu, in foaisant cœuffeu. Quante est bien touillè, o l'passe din ch'tamis.

Jacques DULPHY
(Borséville)

RABOTTE PICARDE

Préparation et cuisson : 1 h 20 min.
600 g de pâte feuilletée,
6 pommes de 200 g,
30 g de beurre,
60 g de sucre, 1 pincée de cannelle en poudre, 1 jaune d'œuf pour dorer,
200 g de confiture d'abricots (facultatif).

Peler et évider les pommes avec un vide-pomme.

Abaisser la pâte en un grand carré de 3 mm d'épaisseur. Y découper des petits carrés de 15 cm de côté environ. Poser les pommes côté tige au centre. Verser dans la cavité centrale le sucre mélangé avec la cannelle et y introduire une noisette de beurre.

Pour maintenir la pâte autour des pommes, relever les quatre coins, les plisser et les souder entre eux avec de l'eau.

Décorer avec des motifs de pâte. Ménager une cheminée au centre. Dorer au pinceau avec l'œuf dilué d'un peu d'eau. Mettre cuire à feu moyen 30 à 40 minutes. Servir chaud ou froid.

On peut présenter à part une sauce d'abricots. Pour préparer cette sauce, prendre 200 g de confiture d'abricots et la diluer avec un peu d'eau en faisant chauffer, puis passer au tamis.

Auteur : Y.S. - G.P.