



## Lu Flamitche dinantèsse

Par Ma-Thy d'Haut-Fayis, d'après Gisèle Rinchard.

Lu pôsse :

- 200 grames du farène
- 1 û
- 30 grames du sindoù
- 30 grames du lvûre
- 75 mililites du lacé
- ène pîcîye du sé

La gârniture :

- 400 grames du boulète bin crôsse
- 8 ûs
- 200 grames du bûre du cinse
- 33 toûr du molin a pwâve

La pôsse : machi l' farène, lu sé, èn-û, lu sindoù, lu tiède lacé èt lu lvûre. Nin travayi l' pôsse trop lontins. Nin lèyi lver l' pôsse ki du z-èsse fine.

Lu gârniture : spotchi 200 grames du boulète ; machi avu lès-ûs (nin batus). Tchipotter avu lu dbout dès dèts pou trawer lès djônes dès-ûs èt machi.

Dins ène péle du 30 çantimètes du diamète, yôte du 5 çantimètes, arindji l' pôsse fine èt rulver lès bwârd. Vûdi l' gârniture dudins. Stramer al mwin lès 200 grames du boulète ki dmèrint, bin stramer partout, pwîs lès 200 grames du bûre a ptits bokèts come dès djayes. Fé 33 toûrs du molin a pwâve èt afourner 30 mînutes a 240° C û mète su l' n° 8.

Su rêgaler avu ène trapisse û du Bourgogne... Santé !

N.B. : nin fwére an iviêr, paski l' bûre èt l' boulète n' ont nin si bon gout ku cand lès vatches vont ôs tchamps.

### Malêjis mots

**boulète** = fromage gras fermenté / **bûre du cinse** = beurre de ferme / **djaye** = noix / **pôsse** = pâte / **sé** = sel / **stramer** = éparpiller / **û** = œuf