



Extrait de la revue **Singularis** du 3^{ème} trimestre 2013

Revue des parlers romans de la province de Luxembourg

Editeur responsable: P. Otjacques, rue de la Hette 19 - 6840 Neufchâteau

Rubrique : Do walon po siervi di còp

Li Boulèt lîdjwès

Richard JOELANTS (Seraing)

Vola, binamèyès djins, deûs manîres dè fé dès boulets come à Lîdje, mins si vos djâzer avou d' ôtes couhnîres, c' èst bin possible d' ènn-avou èco ine bone trûlèye.

➤ **1ère version dite « recette Lequet »**

- Ingrédyints po dî boulèts :
- 1 kilo di hatchis' pouîrcê/ boûf
 - 2 oûs
 - 150 mililites di lècê
 - 1/2 ognon
 - 300 grames di tchapeleûre

- Po 1 lite di sâce :
- 100 grames d' ognon
 - 100 grames di souke
 - 100 mililites di blanc vinêgue
 - Sé èt peûve
 - 1/2 fouye di lawri
 - 1 lite d'êwe
 - 200 grames di blanke sâce

Préparâcion : Mahî lès-ingrédyints. Fé lès boulèts al min. Elzès mète divins dèl crâhe di boûf à 160 °C, 15 munutes po l' mons. Nin prinde li minme crâhe po cûre vos fritches. Leyî cûre 45 munutes. Cwand li sâce è-st-a bolèdje, ralinti l' feû èt rawârdèr 10 munutes. Sôrti l' sâce dè feû èt raloyî-l' avou l' blanke sâce. Mètez vos boulèts dvins. Li sâce èst pus spèsse li 2ème djoû, insi èlle èst mèyeûse.

➤ **2^{ème} version « Confrérie du gay Boulet »**

- Ingrédyints po dî boulèts :
- 300 gr di hatchis' di boûf
 - 700 gr di hatchis' di pouîrcê
 - 1 ognon hatchî tot fin
 - Pièrzin
 - 2 oûs
 - On pô dèl tchapeleûre
 - Sé, peûve, némoscåde

Préparâcion dès boulèts : Mahî tos lès ingrédyints po fé 'ne préparâcion al lècsion. Rôler lès boulèts tot trimpant sès mins di tins in tins èl tène êwe. Mète lès boulèts divins on plat ècrâhî avou dè boûre. Leyî cûre à fôr (180 °C) durant 35 munutes.

Po l' sâce : Divins l' djus d' cûhèdje, fé rivni 3 à 4 ognons hatchîs à gros bokèts avou ine picèye di tin, ine fouye di lawri, 2 clâs d' clawçon èt quéques peûs d' pèkèt. Rimète adon, 4 cwîs à sope di souke di pot po fé on caramèl. Ralongui avou on pô d' vinêgue di vin. Ramouyî à hôteûr avou d' l' êwe mahèye avou on cube d' èstrèt d' tchâr. Sé èt peûve. Rimète 1 ou 2 cwîs à sope di sirôpe di Lîdje. Fé cûre divins 'ne casserole 35 à 40 munutes. Fni l' sâce s' î fât avou dèl mayizéna. Rimète quéque peûs d' corinthe. Mète lès boulèts cûs èl sâce èt lèyî frumhî quéques munutes so on ptit feû.