

Li z' atriô

Du vieü tin pè : Sé dè Montibeu

Danré pouo apoupri 10 kg fouernaï.

Tapâ din le karô rodzéré le nonbre dè **kilogram** a avai : 7 atriô = 1 kg !

10

3,3 kg	Faï dè kayon.
3,3 kg	Bakon : li dzoute dè kayon.
3,3 kg	Tsè migre : épôle dè kayon.
150 g	Sô.
1200 g	Pouorè.
800 g	Egnon u bîn mètcha egnon é mètcha étsalot.
10 g	Païvre.
10 bouokè	Parsil pouo mètre dézo la taïle.
10 taïle	Taïle intchère dè kayon (yene dèple l' è mi suir !).

To sin insinble, **sin le parsil é la taïle**, tsaplô fin é a bîn mèhlâ.

Kin la pâte l' è fite, on peü keminsié a fire li z' atriô.

Prindre on mårsé karô dè taïle dè kînze a vin sintimètre, onna breke dè parsil é onna pouegna dè pâte grôse min onna pouome mouayène.

Replèyé la taïle pouaï ...

Pasâ li z' atriô a la pile se vouo z' é troua fan !

T' â garante kè gran mire l' avive pâ manke dè no z' apèlâ dou kou pouo li medjé !

Pè : Sé dè Montibeu
Montibeu, le 06 mâ 2008

Les atriaux

Comme dans le vieux temps : **Michellod Gérard**

Marchandise pour environ 10 kg finis.

Mettre dans la cellule rougeâtre le nombre de **kg** à obtenir : 7 atriaux = 1 kg !

Foie de porc.

Lard : joue de porc.

Viande maigre : épaule de porc.

Sel

Poireaux

Oignon ou moitié avec l'échalote

Poivre

Persil pour mettre dessous la crépine

Crépine entière de porc (une de plus est plus sûr !)

Tout cela ensemble, **sans le persil et la crépine**, coupé fin et à bien mélanger.

Lorsque la pâte est faite, on commence à façonner les atriaux.

Prendre un carré de crépine de 15 à 20 cm de côté, mettre un peu de persil dessus puis 1 poignée de viande grosse comme une pomme moyenne.

Replier la crépine et puis ...

Passer les atriaux à la poêle si vous avez trop faim !

Tu as la garantie que grand-mère n'avait pas besoin de nous appeler deux fois pour les manger !

Par : Michellod Gérard
Montibieux, le 06 mars 2008