

La vraie recette de la sauce à la patate !



I va vous dounàe le féti de la sàusse à la patache. Ol ét un pllat pr le soupàe. O faut 150/200g pr prsoune, de l'eùle, dau boullun de jheline (1l), de la farine, de l'all, dau vinaegre, de la sàu pis dau poevre. Pllumàe lés pataches pi les copàe en çhubes ((2cm/2cm/1cm).Fàere chauffàe ine boune rabalàie d'eùle den ine péle en taule. Quant qu'al ét bin chàude, métre les pataches pi braçàe jhusqu'a tant qu'a deveniun in petit tretransparentes. Tuàe le feu pi Jhitàe l'eùle. Filleùràe les pataches de farine (pas trop) pi moullàe avec le boullun (ou cor de l'aeve). Aviàe le feu é laechàe mijhotàe a petit boullun. Tandis qu'o çheù, pllumae l'all é le copàe en petits morceas. Un quart d'oure avant de menjhàe, métre l'all é in poe de vinaegre, salàe, poevràe. E vela, ol ét fini.

Arae ! O faut braçàe a tenir pr pa qu'o rime é arètàe d'o çheùre pr qu'o sèjhe pa de la peràie.

Pr les grous menjhours, o peut se rajhutàe daus eùs durs en écopeas

A choesir pr la demourance

I jhitre den ine mésun acotàie au pai dau vieu chatae de jansay. Al ét den ine venéle. Ol ét ine manière de lunjhère qu'a daus croesàies que su le davant. Le soulall chàufe pas grous la caràie, ol a trjhou la chandéle. I sun ben deden, ol a tot de ce qu'o faut pr être benaese; noutre seùle paour, ol ét qu'un grous chall cheuse d'en su é ecafouisse la mesun. Mé, i restun deden, ol ét in érajhe famellous.

D'àutrefés i jhitràe ine grante mésun, le paradis qu'a s'apelàae, a coutai dau chatea dau XIV éme séclle. Ine mésun ac tout pllien de pllance : Ine çheùsine, ine pllance pour menjhàe, deùs chambres hautes mé pa de pllance pr se lavàe.

La chagnaie qu'avét vinghue tout dau lun le chatea étet d'ine grante beatai ac sés chagnes de mae de cent ans, sés cèrfes, bequètes, chevrous é sàngullàes.