

**LES ANCIENS DES  
FILM DE GAMBETTA  
ET LEURS AMIS  
PIEDS-NOIRS**

*vous présentent*

**LEUR  
CUISINE  
« DE LÀ-BAS »**

# introduction :



La cuisine pied-noir est un mélange de cuisine

française, italienne, espagnole, arabe, juive et j'sais pas quoi encore...De toutes ces cuisines on a pris le meilleur, donc j'vous explique pas comme elle est bonne not'cuisine...AIE AIE AIE...

J'remercie mon épouse qui m'a prêté son livre de recettes (recettes transmises par les tantes, les mères, les grands-mères et toutes les ot's ... anonymes mais qui font la grande cuisine, notre cuisine...).

Une recette, même que vous la suivez scrupuleusement, ne sera à vous que quand vous l'aurez faite la première fois, pasque , non seulement

vous vous l'êtes appropriée, mais c'sra votre propriété ... pasque que à chaque fois que vous allez la faire, vous allez la façonner à votre manière ... comme l'avait façonner avant vous votre mère ou votre grand-mère. Vous trouverez ci-dessous les recettes de base de not' cuisine ... après c'est à vous de les faire vivre.

A chaque fois il y aura la recette de base, puis la même recette ... façon Yvonne, Marie-Christine, Aline, Anne-Marie et toutes les ot's ... qui voudront voir afficher leur façon de faire... mais au fait ces pages ne sont pas seulement ouvertes aux femmes ... il y a des bruits qui circulent, et ma parole, le Saumon au sel de notre ami Paul-Robert ... AIE AIE AIE c'est une pure

merveille ... sur la tête de ma mère y paraît qu'c'est vrai...

Les recettes sont classées par thème...

La Kémia

Les Entrées

Les Pains

Les Pizzas, les Tartes et Tourtes salées

Les charcuteries

Les Soupes

Les Poissons

Les Viandes

Les Plats complets

Les Tajines

Les Légumes

Les Fruits et Confitures

Les desserts et Pâtisseries

Les Boissons

En fin de livre vous trouverez un petit lexique culinaire, ainsi que l'index des recettes par type et par ordre alphabétique.



# La Kémnia

La kémnia ... c'est le bonheur au moment de l'apéritif ... c'est une tradition qui est passée du "comptoir du café" à notre table.

Les propriétaires de café, pour tenir leur clientèle, mais avant tout pour les faire consommer, proposaient au moment de l'apéritif (chez nous c'était l'Anisette) un assortiment de mises en

bouche (de l'escargot piquant aux cacaouettes en passant par les tramousses, les olives, les moules scabèches et j'sais pas quoi encore) ... enfin tout c'qui donne soif pour s'taper encore plus d'anisette.

Pendant toutes les réunions familiales, cela nous permettait à nous les gosses, de venir chiper

quelques olives, fèves ... enfin tout ce qui traînait à notre portée.

Vous trouverez ci-dessous quelques recettes de là-bas, mais la liste sera comme vous voulez qu'elle soit ... c'est à dire que c'est nous ot's ... qui la ferons évoluer...AIE AIE AIE comme on va se régaler !!!

Nom de la recette	Page
Allumettes aux Anchois	4
Beurre de Sardines	4
Calentica	5
Fèves au Cumin	5
Escargots en Frita	6
Escargots gris	7
Fèves grillées	7
Filets d'Anchois	8
Légumes Confits	8
Mantécaos Salés	9
Melsa ou Rate farcie	9
Moules à l'Oranaise	10
Olives Marinées	11
Olives Vertes Cassées	11
Olives Vertes Cassées Cuites	12
Poivrons au Vinaigre	12
Sauce au Concombre	13
Sauce au Curry	13
Tramousses	14
Variantes	14
Chaussons aux olives et à la longanisse	15
Petits Pains à la soubressade	15

## ALLUMETTES AUX ANCHOIS

*Préparation : 15 mn - Cuisson : 15 mn - Nombre de personnes : 4*



### *xxxxxxx* *xxxx* **Ingrédients**

- pâte feuilletée
- 20 anchois dessalés
- 1 oeuf battu

### *Film de la recette*

Séparer les anchois en deux, en retirant l'arête. Étaler la pâte. Couper des bandes de 12 cm environ, légèrement plus longues que les filets d'anchois.

Sur chaque bande, placer un filet d'anchois. Replier la pâte et appuyer sur les bords.  
Badigeonner au pinceau avec l'oeuf battu.

Mettre au four th. 7 pendant 12mn environ.

## BEURRE DE SARDINES

*Préparation : 30 mn*

*Repos : 24 heures*

*Nombre de personnes : 4*



### *Ingrédients*

- 6 boîtes de sardines à l'huile,
- 250 g de beurre,
- 1 petit pot de moutarde forte,
- 1 verre de vinaigre de vin,
- 1 jus de citron.

### *Film de la recette*

**1** - Mettre les sardines entières dans le mixer, boîte par boîte en mettant l'équivalent de beurre coupé en dés.  
**2** - Mixer le tout grossièrement, verser la moutarde petit à petit.

**3** - Lorsque le mélange est homogène, verser doucement le vinaigre et mixer jusqu'au moment où le vinaigre est absorbé..  
**4** - Goûter pour ajuster le beurre ou la moutarde.

**5** - Verser le jus de citron, et mixer encore un peu pour que le jus de citron soit absorbé.  
**6** - Mettre dans une terrine et au réfrigérateur pendant 24 heures.

## CALENTICA

*Préparation : 15 mn + 24 heures d'attente -*

*Cuisson : 20 mn - Nombre de personnes : 4*



### *Ingrédients*

- 250 gr de farine de pois chiches,
- 1 litre d'eau,
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive,
- sel, poivre.

### *Film de la recette*

Mélangez la farine de pois chiche à l'eau et battez la préparation comme une omelette. Laissez reposer une nuit.

Le lendemain, ajoutez l'huile d'olive, salez, poivrez et battez à nouveau. Versez dans un grand plat creux allant au four.

Préchauffez le four au maximum, puis enfournez le plat. Faites cuire pendant 20 minutes à forte température. Dégustez chaud.

## LES FÈVES AU CUMIN

*Préparation : 30 mn - Cuisson : 60 mn - Nombre de personnes : 4*

### *Ingrédients*



- 1 Kg de fèves sèches
- 4 gousses d'ail
- 2 cuillerées à café du cumin en poudre
- 1 cuillerée à café de paprika

- 1 cuillerée à café de sel
- 3 piments de cayenne
- 3 litres d'eau
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

### *Film de la recette*

Mettre les fèves à tremper pendant 2 jours.

Mettre les fèves dans une marmite, ajouter 3 litres d'eau froide, le sel et les

piments de cayenne. Laisser cuire pendant 3 heures à feu doux et à découvert. 5 minutes avant la fin de

cuisson, ajouter les cumin, le paprika et les gousses d'ail hachées et l'huile d'olive.

# LES ESCARGOTS EN FRITA

par Aline MÜNCH (née PEREZ) du B8

**Préparation : 45 mn - Cuisson : 10 mn - Nombre de personnes : 4**

## Ingrédients



### Premier ingrédient :

Beaucoup de patience, pour récolter, jour après jour les escargots par temps de sécheresse ... les garder dans un « panier à salade » suspendu à l'ombre d'un arbre. Les nourrir avec la menthe ou le romarin du jardin ... Les faire jeûner quelques jours avant de passer à la casserole.

### Pour la cuisson des escargots :

du fenouil frais en branche, cueilli au bord du chemin deux ou trois « piments-zoizeau » (souvenirs de la Réunion) ou simplement des petits cayenne. Trois feuilles de laurier, du sel, un soupçon de poivre

### Pour la frita :

De l'huile d'arachide  
Des oignons finement émincés  
Des poivrons verts et rouges (grillés la veille au feu de bois et pelés)  
De la purée de tomates fraîches ... ou en conserve.  
100 grammes de cacahuètes  
du sel, du poivre  
 $\frac{1}{2}$  cuillère à café de cumin.

## Film de la recette

Préparation des escargots : Les mettre dans un peu d'eau pour éliminer sans pitié tous ceux qui ne montrent pas rapidement leur cornes. Les Mettre vivants dans un autre récipient. les nettoyer en frottant les coquilles les unes contre les autres en changeant l'eau très souvent . Cette opération peut être assez longue. Une à deux heures. On peut les faire baver plus vite en ajoutant un peu de sel dans l'eau mais seulement s'ils n'ont pas jeûné longtemps

Mettre dans une grand faitout deux à trois litres d'eau à peine tiède avec les branches de fenouil coupées

en morceaux et les trois feuilles de laurier le sel le Poivre. Mettre délicatement les escargots dans le court bouillon sur feu très doux (si c'est trop chaud ils se recroquevillent ). Laisser cuire à petits bouillons. Une grosse demi-heure à découvert (temps de cuisson pour des petits gris de Provence, pour les gros de Bourgogne je n'ai pas l'expérience).

Entre-temps : Dans une petite poêle, griller rapidement 100 g de cacahuètes pelées et les concasser grossièrement dans un mortéro. Faire revenir les oignons dans

l'huile, dix minutes environ en évitant de trop les colorer. Rajouter les cacahuètes ,au bout de 5 minutes rajouter les poivrons en lanières ou en carrés encore 5 minutes rajouter la purée de tomates et un peu de jus filtré des poivrons, laisser mijoter longuement pour que la sauce épaississe. Ajouter le cumin et rectifier l'assaisonnement.

Avec une écumoire égoutter les escargots (pas trop pour qu'il reste du jus dans les coquilles) et les mettre dans la frita. Laisser mijoter encore un peu (le temps de boire l'anisette) et régalez-vous.

***N.B je n'ai pas précisé les quantités parce que quand on aime on compte pas. Et c'est aussi bon réchauffé le lendemain.***

## LES ESCARGOTS GRIS

**Préparation : 45 mn - Cuisson : 1 heure - Nombre de personnes : 4**



### Ingrédients

- 3 kg d'escargots
- 300 g de lard maigre
- 1 oignon
- 2 tomates
- 4 gousses d'ail
- 250 g de farine
- 1 c. à c. de paprika
- 1 c. à c. de cumin
- 2 piments de cayenne
- 1 petit bouquet de thym
- 1 feuille de laurier
- 1/2 verre de vinaigre
- 2 c. à soupe d'huile
- sel, poivre.

### Film de la recette

Mettre les escargots dans une grande passoire (ne pas oublier de couvrir la passoire ... cela évitera de courir à la chasse aux escargots ... AIE AIE AIE ... Mort de rire !!!) ... et les laisser jeuner pendant 5 jours. Le 6e jour saupoudrer avec 200 g de farine. Le lendemain, rincer à grande eau ; la dernière eau sera additionnée de vinaigre.

Mettre les escargots dans une grande marmite et les recouvrir d'eau froide. Y ajouter le thym, le laurier, le paprika, les piments de cayenne et saler. Faire cuire à feu doux pendant 1/4 d'heure ; augmenter ensuite le feu et laisser cuire à nouveau pendant 15 minutes.

Pendant ce temps faire revenir dans l'huile le lard coupé en dés et les tomates. Au bout de 5 minutes, saupoudrer de 50 g de farine, y ajouter les escargots et la moitié de l'eau qui a servi à leur cuisson. Laisser cuire à feu doux pendant 25 minutes et avant d'éteindre, ajouter le cumin et l'ail haché.

## LES FÈVES GRILLÉES

**Préparation : 15 mn + 1 nuit - Cuisson : 15 min - Nombre de personnes : 4**

### Ingrédients



- 300g de fèves sèches
- sel
- piment doux en poudre
- huile d'olive

### Film de la recette

Faire tremper les fèves une nuit ou une journée. Après ce temps, les égoutter, leur ôter la peau et les séparer en deux.

Les faire frire à l'huile par petite quantité à la fois. Quand elles sont dorées, les retirer avec une

écumoire et les poser sur du papier absorbant.

**Ma parole avec une anisette ... comme c'est bon ...**

## FILETS D'ANCHOIS

Temps de préparation : 25 mn - Nombre de personnes : 4

### Ingrédients



250 g d'anchois au sel  
huile d'olive  
1/2 citron

### Film de la recette

Nettoyer les anchois sous le robinet d'eau froide (pour les dessaler). Enlever les queues, les séparer en deux filets, ôter l'arête centrale. les sécher sur du papier absorbant, puis les ranger

dans un ravier de forme allongée.

Les couvrir d'une bonne huile d'olive et laisser mariner au moins 6 heures.

Vous pouvez, au moment de servir, les arroser d'un jus d'un demi-citron.

Dans un bocal bien bouché, on peut les conserver au moins un mois.

## LÉGUMES CONFITS

Préparation : 20 mn - Nombre de personnes : 4 personnes

### Ingrédients



10 fèves vertes pelées  
1/2 chou-fleur  
6 carottes  
3 citrons

6 fonds d'artichauts crus  
4 cuillerées à soupe de sel  
50 Cl d'huile  
1 jus de citron

### Film de la recette

Mettre les citrons coupés en rondelles dans une passoire, ajoutez les légumes coupés (le chou-fleur en petits bouquets, les carottes en rondelles,

les fonds d'artichauts en quartiers).

Saupoudrer de sel et laisser dégorger 12 heures.

Ranger les légumes dans un bocal et recouvrir d'huile d'olive et de jus de citron.

**A consommer dans les 3 semaines qui suivent la préparation.**



## MANTÉCAOS SALÉS

Préparation : 15 mn - Cuisson : 15 mn - Nombre de personnes : 4



### Ingrédients

250 g de beurre	sel - poivre
250 g de gruyère	1 cuillerée à soupe de cumin
250 de farine	pilé
1 jaune d'œuf	

### Film de la recette

Mélanger tous les ingrédients (beurre, gruyère, farine et jaune d'œuf), puis former de petites boules. Les saupoudrer de cumin. Les disposer sur une tôle farinée, puis faire cuire 10 à 15 minutes à four chaud (thermostat 8). A mi-cuisson diminuer la chaleur du four (thermostat 6).

**Note :** tous les fours n'étant pas identiques, ce sera à vous de déterminer les temps de cuisson exacts ... de personnaliser en fait vos recettes !!!

## MELSA (RATE FARCIE)

Préparation : 25 mn - Cuisson : 2 heures - Nombre de personnes : 4

### Ingrédients



- 1 rate de de boeuf ou veau (non trouée si possible)	- 1 petit bouquet de persil
- 350 g de foie de génisse	- 1 c. à café de paprika
- 350 g d'amourette nettoyée	- 1 c. à café de coriandre haché
- 350 g de graisse de cœur	- 1 c. à soupe de cumin
- 100 g de pain de mie	- 2 piments de cayenne
- 10 gousses d'ail	- 10 cl d'huile
	- 1 verre d'eau
	- sel, poivre

### Film de la recette

Couper foie, graisse et amourette en petits morceaux et mélanger à la mie de pain. Ajouter l'ail, le persil haché, le coriandre, le paprika, les piments de Cayenne, le cumin, le sel et le poivre. Malaxer le tout. Faire une ouverture dans la rate pour en faire une poche. Remplir la poche de farce, puis recoudre l'ouverture. Mettre dans un plat au four avec l'huile et l'eau. Saler et poivrer. Faire cuire à feu modéré pendant 2 heures. Servir très chaud.

**Note d'Yvonne :** On peut aussi la laisser refroidir et la couper en tranches que l'on fait griller. on coupe les tranches en petits morceaux et on sert en Kémia ... AIE AIE AIE avec une bonne anisette comme c'est bon ... comme là-bas ...

# MOULES À L'ORANAISE

*Préparation : 20 mn - Cuisson : 25 mn - Nombre de personnes : 4*



## *Ingrédients*

moules : 3 kg  
oignon : 1  
tomates : 2 (pelées,  
épépinées)  
ail : 1 tête (hachée)  
farine : 1 c à s  
thym : 2 branches  
cumin : 2 c à café  
persil : 4 branches (haché)

poivre rouge : 2 c à café  
huile: 2 à 3 c à soupe  
laurier : 4 feuilles  
vin blanc : 2 verres  
(environ 30 cl)  
sel et poivre  
piment Cayenne : 1 ou 2  
suivant le goût.

## *Film de la recette*

Laver les moules. Les Ouvrir à feu vif avec le thym (1 branche), le laurier (2 feuilles) et le vin. (garder l'eau de cuisson et la passer au chinois) . Oter la 1/2 coquille vide, puis étaler la 1/2 coquille pleine dans un grand plat.

Dans une cocotte, faire revenir l'oignon, la

tomate, l'ail et le persil dans l'huile.

Ajouter la farine. Bien mélanger pour avoir le roux. Ajouter le poivre rouge, le piment de Cayenne, le laurier (2 feuilles), l'eau de cuisson des moules filtrée (mélange eau de mer des moules et le vin que vous avez déjà passé au chinois), le sel (comme

l'eau des moules est déjà salée...il vaut mieux goûter avant de saler...), le poivre, le cumin et une branche de thym.

Laisser mijoter 15 minutes. Retirer la branche de thym et le laurier. Passer au mixer pour obtenir un velouté.

Verser sur le plat de moules .

*NOTA : vous pouvez les servir à l'apéro ... avec une Anisette ...ou en plat accompagnées d'un bon riz pilaf*

## OLIVES MARINÉES

Préparation : 15 mn - Nombre de personnes : 4

### Ingrédients



1/2 c à café de graines de coriandre	haché
1/2 c à café de graines de fenouil	2 gousses d'ail écrasées
1 c à café de romarin frais haché	1 c à soupe d'huile d'olive
2 c à café de persil frais	1 c à soupe de vinaigre
	125g d'olives noires
	125g d'olives vertes

### Film de la recette

Piler la coriandre et le fenouil dans un mortier. Ajouter le romarin, le persil, l'ail, le vinaigre et

l'huile.  
Verser le tout sur les olives dans un bol.  
Couvrir et garder au

réfrigérateur une semaine au maximum.

## OLIVES VERTES CASSÉES

Préparation : 25 mn - Nombre de personnes : 4

### Ingrédients



Pour un jarre de 5 litres :	o 10 feuilles de laurier
o 2Kg d'olives vertes fraîchement cueillies	o 5 citrons non traités
o 1 livre de gros sel	o fenouil en branche

### Film de la recette

Casser entre 2 grosses pierres les olives vertes, grosses et saines.

Les mettre dans une jatte que vous remplirez avec de l'eau froide et du sel.

Il faut une livre de gros sel pour 3 litres d'eau.

Ajouter 10 feuilles de laurier, 5 citrons non traités et non pelés coupés en rondelles

épaisses, une vingtaine de branches de fenouil.

Vous pouvez consommer les olives au bout de 8 jours.

## OLIVES VERTES CASSÉES CUITES

Préparation : 25 mn - Nombre de personnes : 4



### Ingrédients

- |                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| o 250g d'olives vertes cassées | o 1/2 cuillère à café de paprika doux |
| o 3 gousses d'ail              | o poivre de Cayenne                   |
| o 1 c à soupe d'huile d'olive  | o 1 citron                            |

### Film de la recette

Faire blanchir pendant 7 minutes les olives vertes cassées dans de l'eau bouillante. Les égoutter. Mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une petite casserole. Y	faire revenir doucement les 3 gousses d'ail émincées, le paprika doux, une pointe à couteau de poivre de Cayenne, pendant une ou deux minutes.	Ajouter les olives vertes égouttées et laisser cuire encore 2 minutes. Retirer du feu, verser dessus un jus de citron. Servir froid en apéritif.
---	--	--

## POIVRONS AU VINAIGRE

Préparation : 10 mn - Nombre de personnes : 4



### Ingrédients

- |                         |               |
|-------------------------|---------------|
| 6 poivrons              | sel           |
| 25 cl de vinaigre       | 1 piment fort |
| 2 cuillerées à soupe de |               |

### Film de la recette

Retirer les graines de poivrons, les rincer et les couper en morceaux.	Couper le piment fort en morceaux. Disposer les morceaux de poivron et de piment dans	un bocal, puis ajouter le sel et le vinaigre. Laisser reposer une semaine
--	---	---

**Variantes** : vous pouvez remplacer les piments par d'autres légumes, ou même faire un mélange de légumes

## SAUCE AU CONCOMBRE

*Préparation : 10 mn - Nombre de personnes : 4*

### *Ingrédients*



1 yaourt nature  
1/2 concombre  
1 tête d'ail  
sel, poivre

### *Film de la recette*

Mélanger un yaourt nature avec de l'ail écrasé, bien remuer.

Passer un 1/2 concombre à

la râpe, l'essorer dans une passoire fine.

Ajouter au mélange yaourt / ail, bien remuer et

servir avec des salés apéritifs

## SAUCE AU CURRY ( MAYONNAISE AU CURRY )

*Préparation : 10 mn - Nombre de personnes : 4*

### *Ingrédients*



o un bol de mayonnaise  
o curry en poudre

### *Film de la recette*

Mélanger de la poudre de curry avec de la

mayonnaise pour donner

une couleur jaune et servir avec des salés apéritifs

## LES TRAMOUSSES

*Préparation : 15 mn - Repos : 1 heure 30 mn - Nombre de personnes : 4*

### *Ingrédients*



- 500 g de lupins secs
- gros sel

### *Film de la recette*

Mettre à tremper toute une nuit les 500 g de lupins secs. Le lendemain, jeter l'eau et faire cuire dans l'eau 1 heure et demie les lupins à la

cocotte minute. Les mettre ensuite en bocaux recouverts d'eau et avec du gros sel.

Pendant 15 jours, changer l'eau chaque jour sans oublier d'ajouter le gros sel. Au bout de 15 jours, vous pouvez les déguster en kémiea

## LES VARIANTES

*Préparation : 45 mn - Temps de repos : 10 mn - Nombre de personnes : 4*

### *Ingrédients*



Pour un grand bocal :  
1 kg de carottes  
1 beau chou-fleur  
1 kg de topinambours

(facultatif)  
3 fenouils  
sel, Poivre en grains  
1 litre de vinaigre d'alcool.

### *Film de la recette*

Pelez et coupez en rondelles d'épaisseur moyenne les carottes. Détaillez le chou-fleur en petits bouquets. Pelez et coupez en tranches moyennes les topinambours (si vous en trouvez, sinon, supprimez-les). Coupez les fenouils en quartiers puis en tranches. Les -variantes sont Consommables 15 jours plus tard.

soient secs. Les tasser dans un grand local bien propre. C'est plus joli si l'on range les légumes par couches superposées. Les recouvrir de vinaigre d'alcool en ajoutant une vingtaine de grains de poivre. Fermez hermétiquement le bocal.

Ne pas laver ces légumes. Les mettre dans une grande bassine avec un verre à moutarde de sel fin et les laisser égoutter pendant 24 heures. Les faire égoutter alors dans une grande passoire, Pendant quelques heures, jusqu'à ce qu'ils

**Fermé**, le bocal peut se conserver un an.

**Ouvert**, il faut manger les variantes dans le mois qui suit l'ouverture du bocal.

## CHAUSSONS AUX OLIVES ET À LA LONGANISSE

Préparation : 30 mn - Temps de repos : 15 mn - Nombre de personnes : 4



### Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée  
\* 10 à 15 grandes tranches  
de longanisse (on peut  
remplacer la longanisse par  
de la soubressade)

\* 100 g d'olives vertes  
farciées au poivron  
\* 1 jaune d'œuf  
\* graines de sésame  
(facultatif)

### Film de la recette

Coupez la longanisse et les  
olives en petits morceaux.  
Mélangez-les.  
A l'aide d'un emporte-pièce  
ou d'un verre, découpez des  
cercles dans la pâte  
feuilletée.

Garnissez-les de mélange  
longanisse olives et pliez-les  
en deux afin de former des  
petits chaussons. Soudez les  
bords.

Dorez-les avec le jaune  
d'œuf puis répartissez  
quelques graines de sésame.  
Enfournez environ 15 min à  
180°C (350°F), jusqu'à qu'ils  
soient joliment dorés.  
Servez chaud ou froid.

## PETITS PÂTÉS À LA SOUBRESSADE

Préparation : 15 mn - Temps de repos : 30 mn - Nombre de personnes : 4



### Ingrédients

(pour 20 pâtés) :  
- 250 g de farine  
- 3/4 de verre (90ml)  
d'huile de tournesol

- 3/4 de verre d'eau  
- sel  
- 2 soubressades  
- 1 jaune d'œuf

### Film de la recette

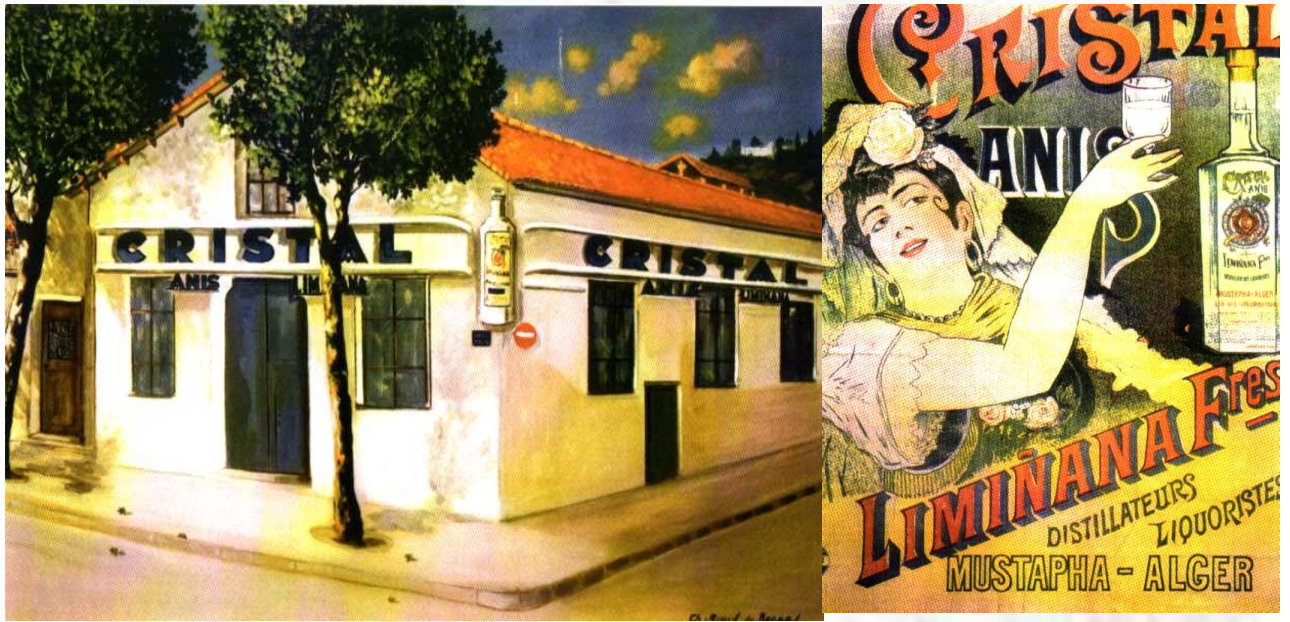
Allumer le four à thermostat  
8 (250°C).  
Faire une pâte en mélangeant  
la farine, l'huile, l'eau et le  
sel. L'étaler, pas trop  
finement, découper des

rectangles (ou des ronds  
avec un petit bol).  
Placer au centre de chaque  
rectangle, une tranche  
(épluchée) de soubressade.  
Bien fermer le pâté (en  
repliant les deux bords

opposés, puis les deux  
autres), car la soubressade  
va fondre un peu.  
Dorer au jaune d'œuf.  
Mettre sur une plaque au  
four 30mn.  
Servir froid.

*on trouve maintenant dans le commerce des petits chorizos à cuire (ici à Bourg-en-Bresse à LEADER PRICE) ... un vrai régal ... et ils remplacent très bien la soubressade.*

AIE AIE AIE ... L'anisette !!!



C'est pas à vous ot's que je vais apprend' qu'avec l'anisette et la kémia ... ma parole c'est le bonheur ... une carafe d'eau bien glacée (pasque chez nous les glaçons dans l'Anisette ... c'est presque aussi pire que si t'y avais insulté le Bon Dieu) ... tu verses l'eau très fraîche dans l'anisette et tu te régales avec toutes les recettes de la kémia ... puis quand t'y a fini de boire l'anisette ... t'y as tellement faim que t'y prêt à te taper ... toutes les autres recettes de chez nous ... et arrêtez de baver les mocossos ... que la « ch'nouna » elle va vous couler ... joher tché comme vous z'y êtes pressé ...

