



Recettes en patois des qnoeffles et du brou de noix

Après avoir eu la chance de rencontrer Martin et Ida chez eux à Corin, L'Encoche leur a demandé de partager avec ses lecteurs une de leurs recettes traditionnelles, traduites ici en patois par M. Claudy Barras, mainteneur du patois.

Ôna rèssèta dè Ida: Lè queneüfliè

Mètrè 500 gr dè fareùna; 3 coquièn; 3 còlièr
a café dè chà è òna poudràye dè pïvro.

*Brassâ lo tot po fèrè òn pâha ômâna,
lachiè rèpojâ òn'ouïra, copâ ein féinè
lèssètè alônjiyé, lè rôbatâ pè la fareùna è
lè couirè a l'évoueu èmodèinta.*

*Ôn pout lè ménjiè avoué dè pomètè
achijonéyè a l'arôme Maggi ou rôhétè a la
pèla. Dein hléc ca, fôri bôn dè rôhéc dè
j'ôgnôn a l'ouïlio, mèhliâ lè queneüfliè
tanquìè le tot fouchit bén dorâ.*

Ôna rèssèta dè Martén: Le vén y nui

Ou mi dè jouén, prèindrè 10 a 20 nui vèrdè è
tèndrè; 1 litrè dè brantôvén; dè chòcro
rochèt chein qu'ôn out; 5 litrè dè vén rozo.

*Mètrè lo brantôvén yén pèr òna toupeùna
avoué lè nui copéyè ein boconès, lachiè
bonâ lè nui òn mi dè tén. Apré, colâ hléc
cliar, mèhliâ lo vén rozo è lo chocro rochèt
fondôp a pétéc fouâ è òna gota d'évoueu.
Cliourè la toupeùna è atèindrè ôncò òn mi
dèvan qu'è dè lo birè. Le vén y nui yè bôn
pè nètèyè lo chan, apré òna chouye pèjànta
qu'è nò làchè zeùbo.*

*E òn vèrèt lo matén a zôn, rèmôntè è bàliè
dè forcha.*

Une recette typique d'Ida: Les Qnoeffles

Ingrédients: 500 grammes de farine; 3 œufs;
3 CC de sel; poivre.

*Battre le tout jusqu'à former une pâte un
peu molle, bien manotter (pétrir par petits
gestes de la main), laisser une heure au
repos, couper au couteau de petites lamelles
longues, rouler ces lamelles dans de la
farine, faire cuire à l'eau bouillante.*

Cette préparation peut se manger soit
mélangée à des pommes de terre cuites,
assaisonnée à l'arôme Maggi, soit grillée à la
poêle. Dans ce cas, couper des oignons et les
faire revenir dans l'huile puis verser les
qnoeffles par-dessus et surveiller la cuisson
jusqu'à ce que le tout soit bien doré.

Une recette typique de Martin: La liqueur au brou de noix

Ingrédients: environ 20 noix avec leur coque, à
récolter au mois de juin; 1 litre d'eau de vie;
sucre Candi à volonté; 5 litres de vin rouge.

*Couper les noix en deux et les laisser
macérer 1 mois dans un récipient fermé avec
l'eau de vie. Passer le tout et conserver le jus.
Faire fondre le sucre Candi à petit feu en y
rajoutant quelques gouttes d'eau, jusqu'à ce
qu'il devienne mou et le mélanger au jus.
Ajouter le vin rouge. Laisser reposer durant
encore un mois dans un récipient fermé
(récipient en verre de préférence).*

Le brou de noix est réputé purifier le sang.

A servir comme liqueur digestive ou comme
tonifiant, dans ce cas à raison d'un verre à
liqueur à jeun tous les matins.