Date : 24 mars 2024

# La beurrée de riles

## Code des bonnes manières sarthoises

**Ingrédients :** riles (bin grâsses, prèparèes chez nous avec dés gorins d'chez nous), pain (bin cuit), bol de belle tâille, lé (d'chez nous), cafè (d'âilleurs)

**Prèparâtion :** trancher le pain et ètende la fripe (lés riles) su la mie (point su la croûte)

**Dègustâtion :**

- verser l'lé dans l'cafè, ou bin verser l'cafè dans l'lé,
- bin mouver c'mèlange,
- sucrer à sa convenance, ni trop, ni pâs assez,
- tremper la beurrée dans l'cafè au lé (la fripe en d'ssus),
- léssé la beurrée dans l'cafè au lé jusqu'à temps qu'lés z'yeux d'grésse y c'mençant à nager en surface (sans quai c'est point de la vraie nagerie)
- ouvri la goule d'maniére à enfourner eune goulée d'beurée d'rîles
- roucher, mâcher, senti tous les goûts et arômes : cafè, lé, riles, pain, nousille, câssis, cerise, fleurs de la belle séson (piécôt, sainfoin, etc.), herbes fraîches, sentes des hauts plateaux d'Ethiopie, etc.,
- avaler bin doucement en fermant lés yeux,
- renouveler l'opèrâtion jusqu'au fond du bol,
- bouère le restant d'liquide, par souci d'euconomie et d'goût,
- les goules fines rinceront leus bols à la goûtte : l'aciditè d'la pomme de jaûne s'marie bin au velouté dés riles pi à l'amertume du cafè, y-a pâs mieux !...

L'opèrâtion peut ét' r'nouv'lèe autant qu'on veut, a l'é côr pu goulayante si on é en bonne compagnie !

Cé point s'ment d'la gastronomie, c'é nout' rèsistance au maigre, au funèbre et aux pisse-vinaigre, à la diètètique, au synthètique et à l'antipathique, au fade, aux brimades et aux capilotades !

Le Printemps DES RILLETTES

Heulâ Association

*Valoriser et faire vivre le Patrimoine lié à notre Patois Sarthois*