

Date : _____

La beurrée d' riles

Code des bonnes manières sarthoises

Ingrédients : riles (bin grâsses, préparées chez nous avec dés gorins d'chez nous), pain (bin cuit), bol de belle tâille, lé (d'chez nous), café (d'ailleurs)

Préparation : trancher le pain et étende la fripe (lés riles) su la mie (point su la croûte)

Dégustation :

- verser l'lé dans l'café, ou bin verser l'café dans l'lé,
- bin mouver c'mélange,
- sucrer à sa convenance, ni trop, ni pàs assez,
- tremper la beurrée dans l'café au lé (la fripe en d'ssus),
- léssé la beurrée dans l'café au lé jusqu'à temps qu'lés z'yeux d'grésse y c'mencent à nager (en surface, sans ça ça n'é point d'la natâtion),
- ouvri la goule d'manière à enfourner eun bourchée d'beurrée d'riles,
- roucher, mâcher, senti tous les goûts et arômes : café, 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 l'reste de liquide, par souci d'euconomie et d'goût,
- les goules fines rinceront leus bols à la goûtte : l'acidité d'la pomme de jaûne s'marie bin au velouté dés riles pi à l'amertume du café, y-a pàs mieux !...

L'opèrâtion peut ét' r'nouv'lée autant qu'on veut, a l'é côr pus gouleyante si on é avec dés bons copains !

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