

LA PASCADA D'ÈRBAS

Çò que cal :

- 300 g de farina
- 1/2 litre de lach
- 4 uòus
- 1 pecic de sal
- d'èrbas

Plan batre los uòus amb la farina.

Ajustar lo lach jusca la consistància d'una pasta de pascajons espessa.

Metre las èrbas e salar.

Dins la padena, plan calfar l'òli e i vojar la pasta. Daissar daurar, puèi virar. Servir la pascada de seguida, tanlèu cuècha de cada costat.



Lo fresinat

Çò que cal : 1 kg de gòrja de pòrc, 1 kg de trufets, 4 dents d'alh ròse de Lautrèc, 2 C de graissa de rit, de jolverd, de sal, de pebre.

Pelar los trufets e los atalhonar (en pichons cubes).

Atalhonar la carn atanben.

Còire la carn 1 ora a cobèrt : la primièra mièja-orada a fuòc doç e çò rèsta del temps a fuòc fòrt, amb un rajolet d'òli d'oliva.

Far còire cuire los trufets dins la graissa de rit, que vengan plan tendres.

D'aquel temps picar menut l'alh amb lo jolverd. Metre lo tot dins lo topin. Salar, pebrar. Aceptar e daissar confir 5 minutas.



LOS FARÇONS

Çò que cal :

- 2 uòus
- 100 g de farina
- 200 g de verduras : fuèlhas de bledas o d'espina-racs
- 1 cebeta (amb lo verd)
- 1 boqueton de jolverd
- 1 dent d'alh
- Pebre e sal
- 200 ml de lach (o mitat lach, mitat crèma)
- ½ culhieron de bicarbonata.

Batre los uòus e mesclar amb la farina, puèi amb lo lach. Salar et pebrar. Lavar las verduras.

Las picar menut. Mesclar lo tot. Ajustar lo bicarbonata. Cal que la pasta semble una pasta de pascajons, mas pus espessa.

Calfar una padena amb d'òli. Còire los farçons en pausant de paquetons de pasta, una caçada pichona environ. Daissar rossir de cada costat 2 o 3 minutas. Los farçons seràn cruissents dessus e mofles dedins. Los pausar sus de papièr absorbant.



LA CRÈMA

Çò que cal :

- 50 cl de crèma fresca liquida entèra
- 100 g de sucre
- lo ros de 6 uòus
- 6 C de sucre rossèl
- 1 baston de vanilha
- Filaments d'assafran.

Cal far la crèma e i daissar confir 20 minutas a cobèrt los pistils d'assafran.

Copar lo baston de vanilha en dos per ne tirar las granas.

Far calfar la crèma doçament amb la vanilha e daissar confir.

Batre los rosses e lo sucre amb las granas de vanilha duscas que vengan blancs e mofoses.

Vojar doçament la crèma tebesa e passada al se-
daç sus la mèscle uòus/sucre e virar de contunh.
Precalfar lo forn a 160°C.

Emplir de crèma los ramequins, e metre a còire
al banh maria 30 a 35 minutas, cal que la crèma
tremolege coma un flan.

Desfornar, metre las crèmas a refregir 4 oras al
mens.

Vojar una sisa de sucre sul dessus e caramelizar.



LOS CROQUANTS DE CÒRDOAS

Çò que cal :

- 230 g de sucre cristal
- 50 g de farina
- 2 blancs d'uòus
- Amètlas esfiadas e amètlas entèras.

Precalfar lo forn a 160°C. Dins un plat,
mesclar la farina e lo sucre. Ajustar los
blancs d'uòus sens los batre e mesclar.
Pausar un papièr sulfurizat sus la placa del forn.
Amb un culhieron despausar de paquetons sul
papièr sens los sarrar tròp. I pausar las amètlas
esfiadas e una amètle entèra.

Daissar refregir e despegar.



LA CROSTADA

Çò que cal :

- 6 pomas
- 400g de farina de blat
- 100g de sucre fin
- 4 uòus
- 1 citron
- 1 C d'aiga de flor d'irangièr
- 1 C d'òli
- 1 C de mèl
- Sal.

Dins un plat trincar los uòus, vojar la farina,
l'aiga de flor d'irangièr, l'òli e un pecic de sal.
Plan pastar. Rajustar un bocin d'aiga se cal. Far 2
bolas de pasta e daissar pausar 3 oras. Al cap de
2 oras e mièja, precalfar lo forn a 200°C. Exprimir
lo citron e gardar lo chuc. Lavar, pelar e triar las
pomas. Las copar finas e aprestar amb lo chuc
de citron e lo mèl. Mesclar. Burrar l'emmotle e lo
fonzar. Metre las pomas dedins. Estirar la segon-
da bola de pasta e la pausar sul dessus. Peçugar
los bòrds. Descopar un pichon rond de pasta sul
dessus, enrotlar une benda de papièr sulfurizat
e la metre al mièg per far una cheminèia. Enfor-
nar e daissar còire 20 minutas environ a 180°C.

