

Merveilles

(recette du P^ot au feu)

1^{kg} 500 farine tamisée

750 gr cassonade

250 — bon beurre

5 — sel

4 jaunes d'œufs

4 " " cognac

3 " " fleur d'orange

Le zeste d'un citron coupé en très
petits morceaux très fins —

1 gousse vanille.

Prenez une grande terrine beurrée &
la farine & la cassonade, (celle-ci
doit être réduite en poudre) mélangez
jusqu'à ce que vous obteniez une pâte
parfaitement fine, sans grumeaux.

Ajoutez l'écorce de citron & mêlez bien
pour faire la pâte (ajoutez un peu de farine
sur une assiette pour vous nettoyer
les mains) — Faites un trou au milieu
de la farine de façon à découvrir

le fond de la terrine. Cassez les
œufs, jaunes & blancs, sans les délayer
dans le lait, ajoutez le cognac -
rhum - fleur d'orange - la vanille fendue
en 4 sur sa longueur, le sel & la
beurre divisé en petits morceaux gros
comme des marrons & un peu mou. -
Mélangez doucement le beurre & les
œufs en faisant un mouvement circu-
laire qui attire un peu de farine dans
ce mélange - Évitez une déglutade
de la farine - Gardez le lait jusqu'à
ce que toute la farine soit incorporée.
Fétez à 2 mains, puis mettez
sur la plaque & travaillez & fétez
pendant 20 minutes.

Au bout de ce temps, la pâte doit
ressembler à une boule de marne.
Mettez alors dans une terrine & couvrez
avec un linge puis laissez reposer
dans un endroit (bonne température)
jusqu'au lendemain.

Il faut avoir soin de préparer

une certaine quantité de nervilles
avant de faire chauffer la friture
pour ne pas s'interrompre.

Prenez sur la boule de pâte des
morceaux que vous roulevez en boules
de la grosseur d'une belle pomme
Pouvez cette boule sur la plaque
farinée étendez-la avec le rouleau
de façon à former une nappe mince.

Puis avec un couteau, faites dans
le sens de la longueur 3 incisions
égales à 4^{cm} d'intervalle, à 4 ou 5^{cm}
de distance du haut & du bas - Entrez
ces lanières -

La friture qui convient le mieux
est le saindoux très pur. -

Il faut que la friture soit bien
chaude et abondante; Les nervilles
doivent y baigner à l'aise (poêle
profonde)

Plongez les nervilles ^{trouvées} par douzaines à
la fois afin de conserver la même
chaleur. Dès qu'elles sont colorées d'un

côté, retournez-les & dès que les
deux côtés sont d'un beau doré
retirez-les avec l'écumoire & mettez
sur un plat où elles s'égouttent.

La friture étant à point la cuisson
dure environ 2 minutes - Saupoudrez
de sucre. -