

LA VAUTE DES RIVIÈRES

Dans le village, les habitants ont coutume de s'interpeller ainsi :

- quoi qu'tu soupes ti anhuïe ?

- Oh !ine vaute et pie in pau yauque...

Pour une personne, mettre à fondre et à dorer, dans un peu de saindoux dans une poêle, 3 bandes de lard maigre de 5 à 6 cm de long sur 3cm de large environ ; laisser rissoler doucement. Casser 2 œufs dans un bol ; les battre avec une fourchette, sans trop insister et ajouter 2 dl de lait, toujours en remuant et mêlant grossièrement, sans prendre garde aux grumeaux ; verser 3 cuillères à soupe bombées de farine, saler. Verser le mélange grumeleux sur le contenu de la poêle bien chaude : laisser cuire le premier côté de la Vaute en soulevant la masse de temps en temps. Renverser le contenu de la poêle sur un large couvercle et déposer l'autre face sur la poêle ; laisser cuire à couvert pour faire gonfler. Servir bien chaud sur une grande assiette avec une salade verte. Ce mets peut constituer à lui seul un repas et être servi comme plat de résistance.