

rapidement. Faire une fontaine, mouiller avec l'eau salée, mettre en boule, laisser reposer 1 heure couvert. Etendre la pâte, disposer la farce (1 cuillère à café) tous les 5 cm, recouvrir de pâte et découper à la ridelle. Cuire à grande friture chaude, 10 minutes environ.

**Remarque :**

Dessert de Noël et du Nouvel An.

---

## FONDUE SAVOYARDE A L'ANCIENNE

---

**Ingrédients :**

1/4 litre de cidre - Ail  
1 tomme blanche - Poivre  
1 petit verre d'eau de vie - Pain  
1/4 de litre de vin blanc

**Matériel**

Caquelon  
Cuillère de bois  
Réchaud

**Technique :** (pour 4 personnes)

Couper l'ail dans le caquelon, mettre le vin blanc et laisser cuire. Ajouter le fromage qui est coupé en lamelles; tourner toujours dans le même sens. Quand le fromage est fondu on ajoute le poivre, l'eau de vie, le cidre. On laisse cuire 20 minutes sur le gaz. Servir très chaud.

---

## ATRIAUX

---

(Pour 20 personnes = 40 atriaux)

**Ingrédients :**

Un cochon : 3 kg, 3 kg 200  
15 g de sel par kg  
La moitié d'une noix de muscade  
1 petite cuillère à soupe  
de poivre moulu  
Foie, cœur, poumons (du porc)  
2 poireaux, 3 échalottes, du persil  
Un petit verre d'eau de vie  
500 à 600g collier de porc (gras)

**Matériel**

Machine à hâcher avec grille  
moyennement fine  
Toile à atriaux ou péritoine  
Cuillère en bois

**Temps de réalisation finale:**

4 heures

**Temps de cuisson :**

30 minutes  
Faire cuire dans une poêle sur le  
gaz avec un peu de beurre

**Technique :**

Hâcher le tout à la machine. Brasser pour mélanger le tout. Couper la toile en petits carrés. Prendre une cuillère en bois, et déposer la quantité nécessaire (une bonne cuillère) sur le carré de toile. On le roule pour l'envelopper. 2 heures de repos. Déposer sur une planche enfarinée pour éviter de coller.

**Truc :**

Mijoter avec un peu de vin rouge. Servir chaud. Accompagner de pommes de terre, de riz.