

*brezels alsaciens, en forme de nœud à peine ébauché ou de petite couronne et aussi à ces gâteaux que l'on voit, sur les tableaux flamands, enfilés sur un bâton porté sur l'épaule par des paysans revenant de fête... La ménagère peut essayer de les confectionner, même si ce n'est pas l'habitude, car la préparation en est longue.*

*250 g de farine, 1/4 l d'eau, 2 pincées de sel, 2 cuil. à café de graines d'aneth (anis sauvage), 2 tours de moulin à poivre.*

Mélangez la farine, l'eau, le sel, le poivre et l'anis. Pétrissez soigneusement.

Façonnez un mince boudin de pâte roulé à la main. Partagez-le en une dizaine de morceaux. Nouez ces morceaux en forme de huit non fermés. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante et laissez-les cuire 20 mn environ. Égouttez-les, laissez-les sécher un peu, puis dorez-les avec du lait sucré et faites-les cuire à four moyen.

## Rissoles

*Les r'zules (nom patois des rissoles) sont un des desserts les plus populaires de Savoie. Ce sont de petits chaussons en pâte Brisée ou feuilletée cuits au four ou à la fri-*

*ture, fourrés de marmelades variées qui se confectionnent surtout pour les vogues d'hiver et les fêtes de fin d'année. Le beurre qui entre dans la composition de la pâte feuilletée était souvent remplacé autrefois par du saindoux qui facilite beaucoup le feuilletage.*

1) Pâte Brisée : 500 g de farine, 250 g de beurre ramolli, 1 tasse d'eau, 1 pincée de sel.

Mettez la farine sur la planche à pâtisserie. Faites un creux, mettez-y le beurre ramolli, ajoutez l'eau dans laquelle on a fait fondre le sel. Pétrissez du bout des doigts de façon à faire une pâte ferme. Fraisez-la puis mettez-la en boule. Laissez-la reposer 30 mn.

2) Pâte feuilletée : 500 g de farine, 500 g de beurre (ou moitié beurre et moitié saindoux), 1 pincée de sel, 1 tasse d'eau.

Mettez la farine sur la planche à pâtisserie. Faites une fontaine. Mettez-y le sel, une noix de beurre prise sur la proportion, et l'eau. Pétrissez de façon à obtenir une pâte ferme sans être dure. Réunissez-la en boule. Faites une incision en croix, recouvrez d'un linge et laissez reposer 30 mn. Pendant ce temps, travaillez le beurre dans un linge mouillé à l'eau froide jusqu'à ce qu'il ait même consistance que le pâton. Étendez celui-ci en rectangle deux fois plus long que large. Étalez également le beurre ramolli en rectangle deux fois plus petit que la pâte, en prenant garde de ne pas le faire sortir. Pliez la pâte à

nouveau. Laissez reposer 10 mn. Pliez dans l'autre sens. Laissez reposer etc. 7 à 8 fois (plus on fait de tours, plus la pâte est feuilletée)

3) Étendez la pâte en rectangle d'1/2 cm d'épaisseur. Coupez la pâte en bandes de 10 cm de large, puis coupez ces bandes tous les 20 cm environ. Mettez le fourrage choisi sur la moitié des rectangles de 20 x 10. Mouillez tout autour avec un peu d'eau froide. Rabattez la pâte sur elle-même. Dorez au jaune d'œuf. Faites cuire à four chaud environ 45 mn ou à la poêle, dans un bain d'huile abondant mais pas trop chaud, en remuant la poêle et en tournant toujours dans le même sens pour permettre à la pâte de gonfler. Égouttez et disposez sur un plat, en pyramide.

4) Fourrage  
Il diffère selon les villages. Pâte de coings dans les Bauges, ailleurs : compote de pommes très sèches à laquelle on adjoint des raisins secs ou pruneaux hachés... En Savoie du Nord, on utilise une compote de poires qui peut se préparer longtemps à l'avance et se conserver comme une confiture (voir à *compote*).  
Remarque : les deux pâtes peuvent

se cuire indifféremment à la poêle (manière sans doute primitive, quand on ne disposait que de l'âtre pour la cuisine) ou au four à 230° (th. 7-8).

## Riz à la mode d'Aoste

*400 g de riz de Piémont, bouillon de poule, 200 g de tomme grasse, 30 g de beurre, sel.*

Faites revenir le riz 3 mn dans une cocotte dans le beurre très chaud. Mouillez avec le bouillon. Faites cuire à petit feu, en remuant fréquemment (et rajoutant du liquide s'il le faut).

Salez modérément.

Coupez la tomme en petits morceaux.

Ôtez la cocotte du feu et laissez reposer quelques minutes. Ajoutez la tomme en tournant jusqu'à consistance d'une crème homogène. Servez immédiatement.

