

Le papet pour les niolus

Ma fi, oui, on mange par chez-nous le taillé aux greubons, la taillaule, le gâteau à la raisinée, les merveilles, mais aussi un autre plat de sorte: le papet aux porreaux!

Une recette de derrière les fagots, lorsque dehors, c'est la fricasse, la cramine, qu'il y a des gonfles, de la peuffe ou qu'il roille. Parce que quand vous rentrerez avec vos éclaffe-beuses après avoir marché dans la papotche, vous serez déçus en bien de vous asseoir et de ruper propre en ordre une bonne platelée de papet. Pensez-vous voir! Le papet, il est comme les bricelets: à toutes les fêtes.

Ces chenoilles de bouèbes qui piornent à table en poussant des siclées ou qui ont la riguenette et font la coffia dans leur assiette mériteraient bien une brossée. Pas moyen de moyenner: ils ne mangeront pas votre papet, c'est connu. Je sais qu'ils n'en font pas une de droite, j'ai les mêmes à la maison. Alors pour qu'ils arrêtent de faire la meule, faites-leur des cornettes, puis envoyez ces petiolets jouer à la courate dans les gouilles, même s'il fait des gouttes. Ils seront bien crevés, et hop, au nono, sans oublier de les cocoler la moindre. Comme ça, ils arrêteront de niousser. Et puis des cornettes au lieu d'un papet ne donnent pas des miquelets, grin-galets ou autres...



Lénart/Nadine Jacquet

Le papet est un incontournable pour tout bon vaudois qui se respecte. Je pense à vous messieurs, par exemple, pour impressionner une nouvelle fegniolle avec vos talents culinaires ou essayer de récupérer une relation qui péclote ou qui branle au manche. Parce qu'avec le papet et son goût de re- viens-y, elle va forcément finir par vous tchuffer pour vous remercier. Un homme aux fourneaux, y'en a pas une cralée! Alors, qui ne peut ne peut.

Mais faut dire qu'inviter à la maison une bande de pique-fin qui aiment la fregatse pour manger ce papet, c'est le bonheur. Par

contre, il faut bien les choisir pour passer une bonne soirée. N'invitez pas des grappiats qui vous amèneraient de la pistrouille. Ni des niobets un peu nian-nian qui n'aiment pas pintoiller. Ni le tâdié du village, pas très vigousse et véritable souillasse qui foutimasse rien de la journée. Manquerait plus qu'en fin de soirée, en sortant de chez vous et dans une belle embriée, ce taborniau marche de trabiolo, tseque et rebedoule en bas la dérupe. Monté! Non, invitez plutôt des lulus pas trop minçolets, bons types, avec un peu de mordache et surtout pas mol-lachus. Bref, des guelus avec qui vous vous payez de belles recaf-fées.

Sûr qu'après l'apéro, le papet, quelques rebibes et un dessert

Pour 4-5 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 50 minutes

- 1,5 kg de porreaux
- 600-700g de patates
- une bonne noix de beurre ou de saindoux
- 1 oignon
- sel et poivre
- 5 dl de vin blanc (pas un crouille penatset, du bon)
- 1 bouillon de légumes
- 1dl de crème
- 1 càs de vinaigre
- une saucisse aux choux par personne

aux meurons, ils auront peut-être envie de pédzer. Alors pour pas qu'ils se mettent de nuit rejoindre leurs gueïupes au risque de finir dans un virolet, invitez-les à rester pioncer chez vous. Histoire de finir ensemble les restes du papet le lendemain matin sur une tranche de tresse au beurre.

Si ce programme vous tente, cessez de taguenasser et allez donc voir zieuter cette recette que vous pourrez bien sûr redzi-péter plus loin.

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Préparez les porreaux: ôtez environ 4cm de l'extrémité des feuilles vertes. Coupez le blanc et le reste des feuilles en tronçons d'environ 2 cm et lavez-les soigneusement dans l'évier rempli d'eau froide. Si nécessaire, triez les feuilles un peu pouêtes et jetez-les.

2 Pelez les patates, passez-les sous l'eau froide et coupez-les en cubes. Hachez l'oignon.

3 Dans un cassoton, faites revenir les porreaux et l'oignon dans le beurre ou le saindoux sur feu

moyen. Mélangez quelques minutes, poivrez (mais pas une épéclée, hein...).

4 Ajoutez le vin blanc et le cube de bouillon et laissez cuire 15 minutes.

Parallèlement, plongez les saucisses piquées aux extrémités par des cu-



re-dent dans une casserole d'eau, portez à ébullition, baissez le feu et laissez ces bedoumes goger dans l'eau frémissante durant environ 35 minutes.

5 Dans les porreaux, ajoutez 2dl d'eau et les patates. Laissez cuire bien 30 minutes. Vérifiez la cuisson des patates,

elles doivent être molles. Ecrasez un peu le tout avec un presse-purée (ou pas, selon votre envie, moi, je préfère la papotche).

6 Ajoutez la crème et le vinaigre, rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre et laissez encore mijoter un peu.

7 Servez-moi voir une bonne enchâtelée de ce papet avec la saucisse dans chaque assiette accompagnée d'un ou deux verres de blanc qui rappicole.