



El ercète d'el coquille ed Noë

Armets chés morciaus d'el ercète din ch'bon sin :

Cope chés morciaus et pi papine din ch'tavelieu

Ajouter ch'bure et pi touiller.

Faire deus tiots bourlots et pi in gros. Placher din in moule à coquille in mettant chés deus tiots bourlots à chés estrémités et pi ch'gros à ch'mitan.

Sortir el coquille dé ch'four et pi laicher arfodir avant dé l'minger.

Laicher arposer el pâte pindant éne eure.

Din éne gobe, touiller el frène, el levure et pi ajouter ch'lait tiède. Ajouter chés eus, ch'sé et pi ch'chuke.

Mette din ch'four trente minutes in milant bien el couleur d'el croute.