

Les striflates

- 400 g de farine
 - 1 cc de poudre à lever
 - 1 pincée de sel
 - 1 petite cuillerée de sucre
 - 4 oeufs
 - 1 tombée de kirsch ou de jus de pommes
- ajouter du lait (env. 0.5l) jusqu'à obtention d'une pâte assez liquide afin qu'elle passe dans le striflou. (ou l'entonnoir)

Cuisson :

Dans une petite friture bien chaude, (1-2 cm d'huile dans une poêle) verser une demi louche de pâte dans un striflou ou un entonnoir.

Laisser rôtir dans l'huile en formant une spirale en partant du milieu de la poêle.

Dorer des deux côtés - égoutter

Servir froides ou tièdes avec une bonne crème vanille.



- 400 graimmes de fairène
- 1 cc de pouss'rat è y'vaie (yevaie)
- 1 p'ncèe d'sâ
- 1 cs d'socre
- 4 ûes
- 1 p'tét tyissât d'jus d'pamme ou bin d'âve de cliege – bin mâçhaie tot ensoiène
- 5 dl de laicé tève
- r'aidjoutaie djunqu'è obteni ène paîte prou lityide po qu'èlle poyeuche péssaie dains lo striffrou obin l'embossou

Tieûchon :

Dains ène p'tète reûtie tchâde, (ün è dous cm d'oil dains ène tiasse) voichaie ène d'mé potche de paîte dains in striffrou obin in embossou. Laichi reûch'laie dains l'oil en formaint in r'soûe en paitchaint di moitan d' lai tiasse.

Dôéraie dés dous sens – égottaie

Servi fraides obin tèves aivô ène boène crème en lai vanille.