Cruchadas o quershadas

Aperada « cruchard » o « milhada » dens la Lana Grand, « escauton » o

« escoton » en Shalòssa, quau que sii lo son nòm, la cruchada qu'es coneishuda dens totas las Lanas de Gasconha e hèi lo gai daus petits e daus grands desempús generacions!… Com la polenta en Italia!

Ua recèpta tradicionau landesa qui se minja sucrada o salada

A la basa mèilèu salada entà acompanhar los repaishs, la quershada, au cors deu temps passats, qu'a coneishut variantas… E amelioracions! D'òra enlà, que la minjan salada entà acompanhar plats com lo hidge gras. Mès tanben en dessèrt, simplament sucrada o acompanhada de confituras!

Que la vos perpàusam ací en version sucrada per lo dessèrt!

Recèpta per 15 cruchadas :

– 200g de haria de milhòc

– 50g de sucre + 1 quilhèir entà saupicar

– 50cl d’aiga o de lèit

– 2 quilhèirs a sopa de grèish com burre + 1 esquilhòt per la padèra

– 1 petit veire d’Armanhac

– 1 pinçada de sau

Preparacion

Har borir l’aiga o la lèit dab la sau, versar en pluja la haria e bolegar sus huec doç 15 minutas.

Ajustar lo sucre, lo burre, l’alcoòl e esténer aquera mesclada sus un plan harinat.

Un còp la pasta ahreidida, la picar dab un emporta pèça e har frir dens la padèra engreishada.

Saupicar de sucre e servir a tota òra de la jornada !