

Les Ardoises de Sommand

Les Raviules

Faire cuire 6 grosses pommes de terres avec leur peau dans de l'eau salée. Les éplucher encore chaudes et les écraser en purée. Ajouter 2 cuillères à soupe de farine, mélanger. Faire fondre à feu doux 50 gr de beurre dans une casserole. Disposer la purée sur une planche farinée. Creuser un puit au milieu. Y mettre 2 oeufs battus en omelette avec sel et poivre. Verser dessus le beurre fondu et ajouter du cerfeuil ciselé ou de la ciboulette. Mélanger le tout à la main et former une boule. Bien fariner les mains. Diviser la boule en 3 et former 3 bou-dins. Couper des rondelles (raviules). Les passer dans la farine et les faire cuire par petites quantités à la grande friture.