

Pë fére la fondu a la môda du payi (La Yauta Savoué)

Pë na zdan :

Dou san grame de frômâzde an trè sourte de grevire :

Sossanta di grame de « Comté »

Sossanta di grame de « Beaufort »

Sossanta di grame « d'Emental »

Na goussa d'aye

Pèvre, muskade, fékule de maïs (maïzena), bikarbônate de soude, brandevin de sterije (kirsch).

Di santilitre de vin blan de Savoué (abyme ou chignin)

Dzan on kâkelon, frotâ le dedzan avoué na goussa d'aye u dave, poué kopâ prin n'âtra goussa an fachan atanchon d'anlevâ lou jèrme.

Kopâ prin, u bin râpâ, lé trè sourte de grevire, é betâ tô san dzan le kâkelon avoué le vin blan.

Assézenâ avoué le pèvre é la muskade é betâ stârfâ su le réchô, brassâ an fachan de voui avoué na kouyi an boë.

Kan la fondu kemanche a moussâ, ajoutâ on petsi vère de brandevin (on vère a gote, pâ on gran vère !) é na kouyi a kâfé de « maïzena » an y alan deu pê pâ fére lou katlë.

Ajoutâ na pouanta de kouté de bikarbonate de soude an fachan atanchon k'é débordisse pâ. (santse é fakultatif, mé é fâ la fondu plë lezdire !)

Pandan kë vô z'i fé tô san, y'a kâkon kë kope de petsi morsé de pan na vouita rassi (é tin miô u bestë de la forstete).

Stâkon peke on morsé de pan avoué sa forstete a dou trankon, é brasseude dzan le kâkelon pê së fére na bokâ.

Na« Roussette de Seyssel », va preu bin avoué san, pê pâ anderâ la sè !

Boun'apeti !!!

*Un grand merci à l'association Megève Vie et Mémoire !*