

## *Les votes à l'rapèye*

*un chef d'oeuvre de gastronomie régionale !*

### INGRÉDIENTS POUR UNE DIZAINE DE GRANDES VÔTES AL RAPÈYE

2 kg de pommes de terre râpées, 200 g de farine, 4 oeufs, 30 cl de lait, une pincée de sel et 500 g de lard fumé et du beurre

Certaines personnes ne mettent pas d'oeufs, souvenir sans doute d'une époque où l'Ardennais n'avait pas les moyens. Pourquoi se priver actuellement de ce cadeau de la nature ? Plus de lard ne nuit pas non plus : tout dépend de votre goût.

### PRÉPARATION

Coupez le lard en dés et mettez-le fondre à feu doux. Lorsqu'il sera fondu, ajoutez-y une grosse noquette de beurre de façon à obtenir une bonne graisse chaude dans laquelle baignent les crêtons. Durant ce temps, épluchez les pommes de terre puis râpez-les. Ceci constitue à mes yeux une étape importante. Ajoutez la farine, les oeufs entiers et le lait et mélangez pour obtenir un bon lawèt. Ajoutez une pincée de sel en tenant compte que le lard est sans doute déjà salé. Dans une grande poêle placée sur feu vif, versez une bonne cuillerée de graisse chaude avec des lardons et une louche de lawèt que vous étalez uniformément pour avoir la vôte la plus fine possible, étant bien entendu que celle-ci sera forcément bien plus épaisse qu'une crêpe.

Vous laissez cuire le premier côté jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Retournez ensuite la vôte en la faisant glisser par exemple dans un couvercle et laissez cuire l'autre côté sans rajouter de graisse.

*Les membres de la  
confrérie vous souhaitent  
un bon appétit!*

