

La Crique :



Comptez une pomme terre par gone. Une jolie, pas rien une *matrue*. Epluchez, *pis* dans *un coupon* vous râpez vos pommes terre. Vous les râpez *aque* une râpoire, si vous en avez une, un peu plus épaisses que les *racines* quand vous les faites en crudité.

Salez, poivrez et ajouter pour quatre gones, trois *cacoux* entiers que vous avez bien battus dans un bol aque une fourchette ; mélangez bien.

Prenez une *casse* et faire fondre un bon morceau de beurre et un peu d'huile. Quand vous obtenez la couleur noisette, versez de par dedans le contenu de votre coupon.

Faites cuire 20 à 25 minutes, en retournant la crique à mi-cuisson ; pour ça, aidez-vous d'un couvercle, en évitant de l'envoyer *s'éclafoirer* par terre !

Ne préparez pas votre crique à l'avance : faut râper au *darnier* moment, et surtout, servez bien chaud aque une salade verte

Glossaire du lyonnais en français usuel pour les ceusses que maîtrisent pas la langue de Guignol :

Matrue - petite

Pis - puis

Un coupon – un saladier

Aque - avec

Racines – carotte

Cacoux – œufs

Casse - poêle

S'éclafoirer - s'aplatir

Darnier - dernier