

Les matefaims *façon Thomas Bazu**



Vous prenez un coupon en faïence, et, si vous voulez faire dix matefaims, vous mettez au fond dix cuillerées à soupe de bonne farine. Vous délayez votre farine en versant du lait dessus, à cha-peu, et en tournant le mélange avec une cuiller de bois, pour pas que la farine se mette en catons. Vous mettez encore dedans, en tournant toujours, une pincée de sel et une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Il faut que votre pâte soit ni trop épaisse ni trop claire et que ça coule comme une sauce. Après, vous cassez encore dedans un œuf bien frais, en tournant toujours, et vous versez dans le coupon un petit verre de rhum (y en a qui aiment mieux de la blanche). Tournez un peu et votre pâte est finie de faire.

Prenez une poêle en fer battu bien propre et qui soit pas trop grand (surtout si c'est des matefaims pour vendre). Graissez-la avec une cuillerée à soupe moitié d'huile et moitié de beurre fondu ; graissez pas avec un tampon, ça donne du mauvais goût. A présent prenez de votre pâte dans une louche, juste ce qu'il faut pour garnir le fond de la poêle ; ça c'est pas commode : ni trop, ni trop peu. Vous laissez cuire votre matefaim, en le veillant bien. Le laissez pas attacher et méfiez-vous ; soulevez-le avec une fourchette, de temps à autre, pour voir s'il se dore par dessous ; quand il commence, vous le retournez en le faisant sauter. Tâchez qu'il fasse deux tours en l'air et qu'il retombe bien dans la poêle du côté qui reste à cuire et pas à côté. C'est pas sorcier, dites ! Eh bien, essayez, et vous verrez combien il faut en manquer pour attraper le tour de main.

* Nom d'académicien (de l'Académie des Pierres Plantées) d'Eugène Vial.

Lyonnais	Français « usuel »
Coupon	saladier
A cha-peu	petit à petit
Caton	grumeaux
Blanche	alcool fort