



# Extrait de la revue **SingulierS** du 3<sup>ème</sup> trimestre 2006

Revue des parlers romans de la province de Luxembourg

Editeur responsable: P. Otjacques, rue de la Hette 19 - 6840 Neufchâteau

**Rubrique : Do walon po sièrvi di côp**

## Soupe gômêse a l' Orvô dè tchu nos

Création originale de **Jean-Pol BOEGEN**.

Pou sî pansârds :

- 2 courjètes, mi trop grosses, mi trop ptites
- 2 ugnans
- 1 boukèt garni
- 1 lite du bouyon d' bû, fât avu la keûye si possible
- 20 cl du crème
- 50 grames du froumatche d' Orvô
- 2 boutèyes d' Orvô
- 2 tranches du grîche pé

Veudi eune boutèye d' Orvô das in pot èt la fâre bouli pou k' i n' a rèstiche pus k' la mwatî.

Das in-ôte pot, fâre keûre lès ugnans èt lès courjètes côpées a boukèts das in pô d' gras. Rapli avu l' bouyon, lu boukèt garni èt l' Orvô bouli. Layi keûre in-eûre, peu micser 't-a-fât.

Rumète du pwave èt don sèy a vote goût èt veudi l' ôte boutèye d' Orvô (ou eune pârt si v' n' êmez-m' trop amèr). Loyi avu in rous brun si la soupe èst trop clère ou mète du l' owe, si èle èst trop èpèsse.

Côper l' pé a ptits boukèts pou z-a fâre dès kèrtans a lès mètant das l' four. Râper l'froumatche, peu l' touyi avu la crème pou k' ça atiche coume du la mousse.

Veudi la soupe das eune bèle assiète, èchamplèr lès kèrtans d' pé èt garni avu une kilîe d'mousse ô froumatche. Médji-l' tas k' c' èst tchôd.

### **Malêjis mots**

**bû** = bœuf / **èchamplèr** = éparpiller / **kilîe** = cuillère / **owe** = eau / **pé** = pain / **touyi** = mélanger