

## R

**Recette :** Préparez la farce la veille en mélangeant la viande de mouton hachée (100 g), la graisse de rognon de mouton aussi hachée (100 gr) avec la cassonade (200 gr). Aromatisez avec le zeste de citron râpé (un petit citron) et une cuillère à soupe de cannelle. Laissez reposer dans un tamis en facilitant l'écoulement du jus qui se dégage par l'action du sucre sur la viande.

Le lendemain préparez la pâte. Dressez la farine en fontaine (300 gr), ajoutez trois pincées de sel, 75 gr de beurre fondu. Pétrissez légèrement avec un quart de litre d'eau. Dressez en boule et laissez reposer une heure. Avec le bistourtier (*voir bistourtier*) étalez la pâte sur le tour sur une épaisseur de 3 centimètres. Avec un emporte pièce découpez des disques de 8 cm de diamètre que vous farinez abondamment. À l'aide d'un petit bâtonnet (un tronçon de manche à balai fera l'affaire), façonnez la bobine en creux en étirant la pâte vers le bas. Élargissez le pied et découpez le col au couteau. Retournez et garnissez de farce. Avec un emporte-pièce de plus petit diamètre, aux bords crénelés, découpez des disques de pâte plus minces (un demi-centimètre) que l'on soude avec de l'eau aux lèvres du petit pâté pour former le chapeau. Mettre une heure au réfrigérateur avant de cuire dans un four très chaud (température 200°). Surveillez attentivement la cuisson et arrêtez-la avant que les rebords de la bobine ne soient trop colorés. (*Les proportions sont données pour la fabrication d'une trentaine de petits pâtés*).

**Réциpiendaire :** Personne que l'on reçoit dans la Confrérie avec un certain cérémonial.

**Robes :** (*Voir Costume*).

**Ruban :** (*Voir Costume*).