

Nom de la recette : BOURSOTOU  
[bursòtu]

Plante(s) utilisée(s) : Poireau  
Epinard ou blette  
Riz  
Blé

Localité : Breil s/Roya

Ingrédients : Pour la pâte : farine, eau, sel, huile  
5 ou 6 poireaux suivant la grosseur  
 $\frac{1}{2}$  kg de riz  
Epinards ou blettes  
Anchois  
Fromage râpé (Hollande ou Sbrinz)  
Poivre - sel

Mode de préparation :

Faire bouillir le riz à part dans l'eau salée, bien l'égout-  
ter. Hacher les épinards (blettes) très fin, les presser et les  
ajouter au riz. Couper les poireaux en petits morceaux, les met-  
tre à frire dans l'huile à feu doux (il ne faut pas qu'ils rous-  
sissent). Quand le poireau est frit, y mettre les anchois qu'on  
a nettoyés et dont on a ôté l'arrête. Les faire fondre à petit  
feu en tournant à la fourchette. Mettre le tout dans le riz, ajou-  
ter le fromage, sel et poivre. Faire une pâte avec la farine,  
eau, sel, huile. La laisser reposer puis l'étendre. Y déposer  
des petits paquets de farce froide, rabattre la pâte et décou-  
per à la roulette des petits carrés en forme de "raviolis".

Mode de cuisson : Faire frire dans l'huile bouillante

Occasion et mode de consommation :

Plat de fête traditionnel considéré comme spécifiquement  
breillois. On en faisait autrefois de grandes corbeilles pour