

COGNE

La créma de Cogne

Seutta l'è la résetta pe 12 pèasonne :

- én litre de cranma ;
- én litre de lassé ;
- douze dzanou d'ouu ;
- la pé d'én limón ;
- n'ettou é demié de seuccro ;
- ouitenta gramme de cacaó amèa.

Métchade toui le-z-engrédiàn dedén na péla é beutta-la su lou fouà.

Moudade to lou lon avouéi na couillé de boucq é gavade dou fouà djeustou devèn que coumenchéye a couàire.

Conteneyéde a moudé canque seusse veneuya frède.

Coulade avouéi én passouâ pe gavé-le la pé di-z-ouu é dou limón.

É desèn apré : boun apéti a touit !



lo gnalèi



Région Autonome
Vallée d'Aoste
Regione Autonoma
Vale d'Aosta

Assessorat de l'Éducation
et de la Culture
Assessorato Istruzione
e Cultura

Tiré de :

Gemma Ouvrier, La cuisine du Val de Cogne / Cucina della Valle di Cogne, Priuli & Verlucca, 1990

Texte inédit - 2014

Collaborateur de Cogne pour la traduction: **Bruno Zanivan***

La transcription a été soignée par le Guichet Linguistique

Mise à jour de la graphie : octobre 2013

*La traduction a été faite à partir de la version en patois fournie par Celestino Guichardaz.