

Pâte pour envelopper
un rôti à expédier

Pour un rôti de P. grosseur
d'un poulet, il faut compter
environ 1 livre de farine,
 $\frac{1}{4}$ de can et lait mélangé
un peu de sel auquel on peut
ajouter un œuf entier bien
battu qui donnera de la qualité
à la pâte (mais n'est pas
indispensable) il ne faut pas
y mettre de beurre, la pâte
craquerait en cuisant.

La pâte ne doit pas être
trop sèche pour enrouler la
viande et la coller facilement
sur le bord et à chaque bout
de pas l'étendre trop mince
 $\frac{1}{2}$ cm. environ, ^{au plus} pas plus.

Faire cuire le rôti comme
pour le servir à table, le
laisser refroidir bien entendu
et le rouler dans la pâte sans
jus ni graisse car alors la
pâte ne sécherait pas au four.

Remettre au four après
l'avoir enrôlé et bien coller
et laisser cuire de tous côtés
en le tournant.

Au lieu de mettre le rôti
entier, on peut en faire des
petits pains fourrés