

à volonté, mais ne pas s'aler. Le sel 4
fait sortir le jus, ce jus qui fait le
moelleux du rotirondo!

etc. etc. finir par l'autre
moitié de la petite pomme de terre, et, utiliser
les 2^m 50 a 3^m de ficelle de boucher, après
avoir serré fortement les éléments
constitutifs de la boulette, on doit arriver
à la conformation d'un pamplemousse
bien serré, ficeler en serrant bien selon
les longitudes, rentrer sous les ficelles
les éléments qui voudraient s'échapper
y glisser de même les chutes de viande ou
autres qui n'auraient pu tenir en s'enfou-
lant sur la brochette finir par un noeud

— avec la cuillerée d'huile dans les mains
graisser tout le pourtour du rotirondo

— sur la broche rouge, faire revenir à
feu vif, en tournant continuellement de
manière à créer une sorte de croute qui
évitera au jus de sortir

— ceci et aut fait - piquer la brochette
dans le sal en biais, de façon que la
boule soit à un travers de main de