

Recette de flagosse

Une boisson rustique fabriquée par les habitants de Renoisie de l'Ouest et de Tauralie.

Ingrédients:

- Quinze livres de pétakes et de l'eau pour les faire bouillir
- 3 chaudières d'eau de source de 20 pintes chacune
- Une livre d'orge
- Une livre de houblon
- Une livre de malt
- Une demi-livre de sucre de betterave
- Une cuillerée à soupe de levure

Éplucher les pétakes et les faire bouillir dans de l'eau sur un feu de braises. Laisser refroidir dans l'eau pendant une demi-journée et jeter celle-ci ensuite. Écrapoutir les pétakes froides dans un gros baril de chêne en utilisant les pieds. Dans un chaudron, mélanger l'orge, le houblon, le malt et le sucre de betterave. Demander à une vieille femme de mastiquer ce mélange en petites bouchées et de le recracher dans les pétakes. Incorporer la levure et l'eau de source aux pétakes dans le gros baril. Laisser macérer une journée complète en remuant de temps en temps. Transvider le mélange dans un tonneau fermé jusqu'à raz bord. Fermer et sceller le tonneau avec de la cire. Laisser reposer dans le noir, au frais pendant au moins six mois. Si on le laisse fermenter plus longtemps, le goût sera meilleur.

Attention, la flagosse contient beaucoup d'alcool. Si vous n'êtes pas habitué à en boire, soyez prudent et n'en abusez pas.