

RECETTES GLANÉES

Une liaison des sauces au pain et aux amandes: la cuisine médiévale préférait utiliser le pain pour lier les sauces. Il était grillé, trempé dans du bouillon, pilé au mortier et en général passé à l'étamine. Cette liaison au pain était parfois remplacée par une liaison à la poudre d'amandes. Avantages : la liaison au pain colore les sauces, elle donne, comme la liaison à l'amande, un velouté différent sous la langue et développe les saveurs acidulées et parfumées (alors que la farine les étouffe).

Les épices principalement utilisées : en priorité, le gingembre et la cannelle, puis le clou de girofle (en poudre), la noix de muscade, le macis, le safran (pour colorer), la maniguette (ou graine de paradis), le poivre, mais aussi la cardamome, le galanga (garingal ressemblant au gingembre), le poivre long. La plupart du temps, elles sont délayées dans du vin, du vinaigre, du verjus, ou du bouillon (parfois passées à l'étamine) avant d'être mélangées au reste du plat vers la fin de la cuisson (pour garder les parfums).

La duxelle est un hachis de champignons, d'oignons ou d'échalotes, cuit au beurre et réduit en une pâte concentrée et en saveurs. C'est une préparation culinaire française traditionnelle, composée principalement de champignons finement hachés, d'échalotes ou d'oignons, d'herbes aromatiques thym ou persil assaisonnée de poivre. Le tout est étuvé dans du beurre jusqu'à obtenir une pâte onctueuse et concentrée en saveur.

HARDOUIL DE CHAPON (en vieux français)

Despeciez les par membres ou quartiers, puis les cuisiez en eaue, puis friolez en sain de lart, et tandis broyez gingembre, canelle, giroffle et graine, et deffaites de vertjus, et ne soit point coulé ; maiz sorissiez pain sur le greil, broyez apres especes, et destrempez de vertjus ; puis passez ledit pain par l'estamine et faites tout boullir. Et au drecier mettez vostre grain par escuelles, et le potage tout chault dessus.

traduction

Découpez le chapon ou le poulet en morceaux, puis faites cuire dans de l'eau, puis frire dans du saindoux, et pendant ce temps, broyez du gingembre, de la cannelle, du clou de girofle et de la maniguette, que vous diluez dans avec du verjus, et que vous de passerez pas (à l'étamine). Mais faites griller du pain sur le gril, broyez le après les épices, et détrempez-le de verjus ; puis passez ce pain à l'étamine et faites bouillir. Et quand vous voulez servir, mettez les morceaux de chapon dans les assiettes, et la sauce toute chaude par-dessus.



TOURTE À LA CHAIR DE POIRE

Époque : XVIIe siècle / Catégorie : dessert



La Varenne, *Le Pâtissier Français*

pour 6 personnes :

- 375 g de pâte brisée (ou 2 paquets de pâte brisée pur beurre). Si vous préparez la pâte brisée vous-même, il vous faudra : 250 gr de farine, 125 gr de beurre (sortir le beurre du réfrigérateur 15 minutes avant utilisation), 10 cl d'eau froide et une pincée de sel
- 1,5 kg de poires
- 60 g de raisins secs
- 1 citron bio
- 150 g de sucre en poudre
- 10 cl d'eau
- 30 g de pignons
- 1 cuillère à thé de cannelle en poudre
- 1 jaune d'œuf et une cuillère à soupe d'eau

Ustensiles à prévoir : moule à tarte démontable avec charnière, rouleau à pâtisserie, emporte-pièces pour les décors.

La Préparation

1- Préparer la pâte brisée : dans un grand bol, mettre la farine, créer un puits au centre et y ajouter une pincée de sel. Découper le beurre en petits dés et les incorporer à la farine, puis ajouter l'eau. Travailler la pâte avec les doigts (ou avec un robot pâtissier) jusqu'à obtenir une consistance homogène et former une belle boule. La pâte doit être lisse et non collante (ajouter un peu de farine si nécessaire). Placer la pâte au réfrigérateur 20 minutes avant de l'utiliser. Ensuite, diviser la boule de pâte en deux parties, une plus grande que l'autre : la plus grande servira pour tapisser le moule à tarte et la plus petite pour faire le couvercle et les décors.

2- Faire tremper les raisins secs une trentaine de minutes dans de l'eau tiède.

3- Laver et brosser le citron et récupérer le zeste à l'aide d'un couteau économe (éviter de prendre la partie blanche qui donnerait de l'amertume). Plonger les zestes dans une casserole d'eau froide, porter à ébullition et cuire pendant 1 minute. Retirer le zeste et les plonger dans de l'eau glacée.

4- Dans une petite casserole, préparer un sirop avec 50 g de sucre et 10 cl d'eau et faire chauffer jusqu'au frémissement. Dès que le sucre est fondu, incorporer le zeste de citron et le faire confire à feu très doux pour une dizaine de minutes.

5- Pendant que le zeste confit, éplucher et couper les poires en petits morceaux.

6- Dans un grand bol, mélanger les poires, les raisins égouttés, l'écorce de citron confite, les pignons, 100 g sucre et la cannelle. Bien mélanger et laisser reposer pendant 20 minutes. Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

7- Découper un cercle de papier sulfurisé pour couvrir le fond du moule. Bien beurrer le bord du moule.

8- Prendre la pâte brisée, l'étaler en deux disques. Tapisser le moule avec le plus grand et réserver le plus petit qui servira de couvercle. À l'aide des emporte-pièces, découper des décors pour le couvercle de pâte brisée.

9- Verser le mélange aux poires, fruits secs et épices dans le moule garni de pâte, recouvrir avec le couvercle et souder les bords. Faire un petit trou au centre du couvercle qui servira de cheminée afin que la vapeur puisse s'échapper. Décorer et badigeonner avec le jaune d'œuf délayé dans une cuillère à soupe d'eau.

10- Cuire pour une heure en surveillant la cuisson. Si le couvercle brunit trop, recouvrir la tarte avec une feuille d'aluminium sans le fixer.

Annotations

• Louis XIV, également connu sous le nom de Roi-Soleil, était célèbre pour son amour de la gastronomie et des jardins. Parmi ses nombreuses passions culinaires, les poires occupaient une place de choix. Il appréciait tellement ce fruit qu'il encouragea le développement de nouvelles variétés dans les jardins de Versailles. Jean-Baptiste de La Quintinie, le jardinier en chef du Potager du Roi à Versailles, joua un rôle crucial dans la création et la culture de ces variétés (il en a cité environ 500 !).

• Pour cette recette, je vous conseille d'utiliser des poires pas trop juteuses. Les poires Conférences sont parfaites, mais vous pouvez aussi utiliser les variétés Louise Bonne, Alexandrine ou encore Angély.

La crème de petits pois : l'ancêtre des veloutés du XVIIIe siècle

Pour 4 personnes : 400g de petits pois, 1 cœur de laitue, 1 oignon, 100g de crème fraîche épaisse, 25g de beurre, 4 brins de cerfeuil, sel et poivre.

Ecosser les petits pois, peler l'oignon et le hacher. Laver le cœur de la salade et couper en fines lamelles. Faire fondre le beurre dans une cocotte de 4l et ajouter l'oignon. Le faire blondir 3 min sur feu doux en remuant sans cesse. Ajouter la salade et mélanger 2 min. Verser le bouillon de volaille et dès ébullition, ajouter les petits pois. Laisser cuire 20 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saler, poivrer. Réserver 4 cuil à soupe. Passer le reste au mixeur. Tamiser la crème obtenue puis la verser à nouveau dans la cocotte. Réchauffer jusqu'à ébullition, ajouter la crème fraîche, mélanger et retirer du feu. Servir en garnissant avec les petits pois réservés et le cerfeuil.

Sauce

verte : 1 bouquet de persil + 3 ou 4 feuilles d'oseille + 1 cuillerée à café de gingembre + 1 cuillerée à café de graines de paradis ou de poivre + 1 demi-cuillerée à café de marjolaine +

1 tranche de mie de pain blanc + 20 cl de fumet de poisson + 5 cl de jus de citron + 50 g de beurre.

Dans le bol d'un mixer, déposer le persil, la sauge, l'oseille, la marjolaine, la mie de pain trempée dans le fumet de poisson et le jus de citron ainsi que les épices broyées. Bien mixer l'ensemble et passer le tout à travers une étamine en pressant bien pour récupérer tous les sucs. Verser la préparation dans une casserole et porter à frémissement. Ajouter le beurre en fouettant.

Le verjus est simplement un jus de raisins verts, cueilli avant maturité, donc acide. Il existe toutes sortes de jus acides : jus de raisins verts (le plus fréquent), jus d'herbes acides comme l'oseille, jus de citrons, jus d'oranges amères, jus de grenades aigres (surtout utilisé dans les pays méditerranéens), jus de pommes ou de poires acides, jus de fruits sauvages comme les prunelles, les merises, les cornouilles ou l'épine-vinette. Tous ces jus verts pouvaient être désignés, dans la cuisine médiévale, par le mot verjus (ou vertjus).