



ANACHRONE



Aide de jeu :

Quelques recettes médiévales

Le poulet à la cannelle

Oyez ! Oyez !

Pour votre poulet à la cannelle suivez les indications qui suivent :

« Cuissés vostre poulaille en eaue et vin, ou autre grain, et des peciés par quartiers, et friolés ; prennés almendes toutes seiches, et cuisés sans peler, et de cannelle grant foison ; broiés, coullés, et deffaites de vostre boullon du buef, et bouillés bien avesque vostre grain, et du vertgus ; et prennés gingembre, girofle, graine de paradis et soit liant. »

Viandier de Taillevent

Comment cela? Vous n'oyez pas ce texte? Ah ces hommes et femmes modernes... Voici donc quelques traductions, pour le bonheur de vos papilles. La plupart des recettes ci-dessous peuvent être emmenées sur site (d'où leur choix !) alors si vous voulez vous assurez les meilleures relations diplomatiques, emportez de bons mets qui seront autant d'arguments qu'écus sonnants et trébuchants !

1 poule à bouillir

2 litres environ de court-bouillon

50g de beurre ou de saindoux

Pour la sauce :

100g d'amandes en poudre

1 cuillerée à café bien pleine de cannelle en poudre

1 pincée de gingembre

2 clous de girofle broyés

les graines de 4 ou 5 gousses de cardamome

le jus d'1/2 citron

Un quart de litre du bouillon de la poule

Faites une poule au pot comme il est indiqué dans la recette de la poule au pot à la sauce au cumin.

Faites ensuite dorer les morceaux dans du beurre ou du saindoux.

Pour la sauce :

Dans une casserole, mélangez 100g d'amandes en poudre, les épices, le jus de citron, mouillez avec le bouillon de poule, salez.

Faites cuire doucement en remuant jusqu'à ce que la sauce soit à consistance de crème légère. N.B. : Vous pouvez servir cette sauce avec un poulet rôti (sans qu'il soit préalablement bouilli), le bouillon destiné à la sauce peut alors être fait à partir de concentré.

Les Tourtous

Le « Tourtou » est une crêpe de farine de blé noir, sans œufs et sans levain (dont l'usage remonte au Moyen-Age), et qui servait parfois d'assiette: on y mettait, au milieu, du ragoût en roulant et repliant le tout. Elle accompagne très bien le civet et les viandes en sauce.

Il se fait avec de la farine de sarrasin, délayée dans de l'eau tiède. Il faut battre fortement et longuement le mélange qui doit être semi-liquide. On laisse fermenter de deux à trois heures. Puis on étend cette pâte (assez fluide) en épaisseur de 4 à 5 mm sur un poêlon de fer graissé d'huile de noix.

Ce poêlon qu'on appelait le « tourtounier », doit être posé sur un feu de bois clair et vif; la cuisson demande à peine une minute. Il faut confectionner les « tourtous » juste avant de manger et les déguster chauds.

Terrine de poulet

Pour 6 à 8 personnes

1 poulet avec son foie

75g de beurre ou 60g de saindoux

1 grosse cuillerée à café de feuilles d'hysope hachées

2 feuilles de sauge

2 grosses cuillerées à café de persil haché

100g de mie de pain

1 verre de vin blanc ou le jus d'1 citron ou 2 cuillerées à soupe de vinaigre de vin

sel, poivre

1 pointe de safran

300g de poitrine de porc, pas trop grasse, coupée en petits morceaux

1 pincée de poudre fine

Coupez le poulet en morceaux. Faites-les dorer dans le beurre ou le saindoux.

Salez, poivrez.

Dans une poêle faites revenir le porc coupé en petits morceaux. Hachez au mixer le foie de poulet avec la mie de pain. Mouillez avec le vin blanc. Ajoutez l'hysope, la sauge et le persil haché, et le safran éventuellement. Étalez ce mélange au fond d'une terrine à pâté.

Placez les morceaux de poulet, en alternant avec le porc haché. Ajoutez du vin blanc ou du

bouillon de viande, si l'ensemble est trop sec. Saupoudrez de la poudre fine. Fermez bien la terrine avec une bande de farine mélangée d'eau.

Mettez la terrine au four au bain-marie, pendant 1 heure et demi (th. 7/8-250 degrés C)

Terrine de veau

Pour 800 gr

500 gr de veau cru

100 gr de mie de pain

100 gr de poudre d'amande

2 œufs entiers

1 dl de vin blanc

1 cuillerée à café de muscade râpée

sel poivre

Hachez la viande mélangez-la à la mie de pain aux amandes et aux œufs battus en omelette.

Assaisonnez bien beurrer le plat allant au four et dresser l'appareil.

Faire cuire 1 heure à four moyen en arrosant au fur et à mesure avec le vin blanc et de la matière grasse chaude (beurre ou saindoux).

Pâté Norrois

Pour 4 kg de pâté

2 kg de foie de morue

1kg de lieu noir

400 gr de moelle de bœuf pochée

12 œufs

400 gr de mie de pain

50 cl de crème fraîche

4 cuillerée à café de gingembre 2 cuillerée à café de cannelle

2 cuillerée à café de muscade

sel poivre QS

Faire bouillir le foie 10 minutes. Hacher à cru le filet de lieu noir. Mixer le foie. Pocher la moelle (2 minutes après le 1er bouillon).

Mélanger les œufs, la mie de pain et la crème, puis le lieu, le foie mixé, les épices.

Beurrer une terrine, dresser la moitié de l'appareil, mettre la moelle au milieu puis recouvrir avec le restant de l'appareil. Couvrir la terrine. Cuire au bain-marie 1 heure à 180 degré celsius.

Lièvre en Pastez

1 lièvre ou 1 lapin
1 pied de veau
100 gr de lard demi sel
50 cl de vin blanc sec
1 oignon piqué de deux clous de girofle
1 bouquet garni
1 bouquet de persil
Une demie cuillerée à café de cannelle en poudre
Une demie cuillerée à café de marjolaine
Une demie cuillerée à café de thym
sel, grains de poivre

Pochez les lardons. Mettez les dans un faitout avec le lièvre découpé en morceau et le pied de veau fendu en deux. Ajoutez l'oignon piqué de deux clous de girofle le bouquet garni les grains de poivre et salez. Recouvrir avec le vin est de l'eau QS. Portez à ébullition et ensuite mijotez couvert deux heures.

Retirez la viande et la désosser Laissez refroidir.

Filtrez le bouillon à l'étamine puis ajoutez le persil ciselé.

Versez 1 cm de bouillon dans le moule le placer au frigo 1 heure et ensuite la remplir de morceau de viande.

Recouvrir de bouillon et placer 12 heures au frigo.

Poulet en croûte

Pour 4 à 6 personnes

1 poulet à rôtir
4 bardes de lard

Pour la pâte :

125g de farine
3 œufs
50g de sucre
1 pincée de sel
2,5dl d'eau de roses

Préparez, bardez votre poulet, et faites-le cuire à la broche.

Faites une pâte légère et fluide en mélangeant tous les éléments indiqués ci-dessus. Quand le poulet sera aux trois quart cuit, baissez le feu, retirez les bardes. Arrosez-le avec des cuillerées de cette pâte pour qu'il soit bien enrobé.

Recommencez l'opération 2 ou 3 fois.

Présenter le poulet dans sa pâte dorée, le jus de cuisson étant servi à part en saucière, après le déglçage si nécessaire.

Pâté de poulet

8 à 10 personnes

300g de pâte Brisée

1 poulet

350g de filet de porc

sel

poivre

Une demie cuillerée à café de poudre fine

1 pointe de safran

1 œuf battu dans 100g de crème pour rendre plus onctueux (facultatif)

Pâte Brisée

200g de farine

100g de beurre ou de saindoux

2 cuillerées à soupe d'eau

Une demie cuillerée à café de sel

Faites fondre dans une casserole le beurre ou le saindoux jusqu'à ce qu'il soit liquide. Salez.

Hors du feu, ajoutez l'eau.

Dans une terrine, mettez la farine, versez d'un coup le beurre fondu, mélangez vivement.

Farinez une planche. Étendez la pâte; si elle est trop collante, ajoutez un peu de farine.

Au milieu de la pâte, disposez les morceaux de poulet désossés le plus possible en alternant avec le filet de porc coupé en dés. Versez le mélange œuf crème. Salez, poivrez, poudrez de safran et de poudre fine.

Relevez les bords de la pâte, pour y enfermer complètement la viande. Bien coller les bords à l'eau. Sur le dessus faites une cheminée avec du papier aluminium.

Mettez sur une tôle à four moyen. Quand la pâte est sèche, dorez-la à l'œuf. Continuez la cuisson. Il faut compter 1 heure et demie au moins.

Si la pâte dore trop, protégez-la avec une feuille d'aluminium.

Tourte de Hongrie

Pâte à foncer ordinaire

250g de farine

15 cl d'eau

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

5g de sel

1 petit chapon ou un beau poulet fermier

500 g d'échine de porc fraîche

2 beaux oignons
500 g de saindoux de la meilleure qualité
épices douces (Mélanger : 16 g de gingembre, 16 g de cannelle, 16 g de laurier, 4 g de clou de girofle, le tout en poudre)
safran
sel

Préparer la pâte à foncer et lui donner une consistance molle :

Mélanger tous les ingrédients et travailler en pétrissant énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène, légèrement élastique et un peu mou.

Laisser reposer sous un linge humide au frais, pendant au moins 1 heure.

Pendant ce temps, désosser 1a volaille et la découper en petits cubes. Découper de même l'échine de porc, puis les oignons épluchés.

Faire fondre 200 grammes de saindoux dans une cocotte et faire revenir l'oignon, le porc et la volaille.

Saler et saupoudrer généreusement d'épices douces (1 petite cuillerée à soupe selon le goût), et de plusieurs pincées de safran. Quand les viandes sont bien dorées, ajouter un verre d'eau, et laisser mijoter pendant un petit quart d'heure. Arrêter la cuisson et laisser refroidir. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Séparer la pâte à foncer en petites boules et les étendre au rouleau le plus finement possible les unes après les autres. Elles doivent être quasiment transparentes et s'étirer à la main sans se déchirer. Enduire de saindoux un grand moule à tarte à bord haut. Poser la première feuille de pâte, l'enduire de saindoux fondu avec un pinceau, poser une seconde feuille de pâte par-dessus, enduire de nouveau de saindoux fondu, et procéder ainsi sept fois de suite. Les bords des feuilles doivent dépasser du moule. Une fois les 9 feuilles superposées les unes sur les autres, verser la composition de viandes refroidie. Recouvrir de 9 autres feuilles, de la même manière en les enduisant chaque fois de saindoux. Replier les bords et souder soigneusement. Enduire le dessus de la tourte d'une bonne couche de saindoux. Faire cuire à four chaud entre 200 et 225 degrés jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée, pendant environ 1 bonne heure.

La réalisation de la tourte de Hongrie demande patience et longueur de temps, mais quelle satisfaction lorsque, toute dorée au sortir du four, on la dépose au milieu de la table sous le regard admiratif de ses amis...

Pâté de Poissons aux Salsifis

Pour 4 personnes :

300 g de pâte feuilletée

500 g de filets de poisson (merlan, hareng, lieu, colin, perche, dorade, roussette, au hasard du marché)

500 g de salsifis

2 cuillerées à soupe de farine

2 gros oignons

4 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1 cuillerée à café rase de poudre fine
sel
poivre
1 noix de beurre

Grattez bien les salsifis (à moins que vous n'ayez préféré les acheter tout épluchés). Lavez-les soigneusement, essuyez-les et coupez-les en morceaux. Roulez-les légèrement dans la farine. Épluchez les oignons et coupez-les finement. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y revenir salsifis et oignons pour les attendrir. Égouttez-les sur un papier absorbant. Dans une petite terrine à pâté, bien beurrée, foncez de pâte feuilletée, puis mettez alternativement une couche de légumes, une couche de filets de poisson, un peu de poudre fine, sel, poivre. Mettez des petits morceaux de beurre sur le dessus de la préparation. Couvrez hermétiquement avec le reste de pâte. Faites cuire à four chaud, 3/4 d'heure à 1 heure. 5 min avant la fin de la cuisson, dorer avec un jaune d'œuf battu.

Pâté de foie et gésier de volaille

300 g de pâte feuilletée
250 g de foies de volailles
250 g de gésiers de volailles
250 g de ventrèche ou poitrine de porc fraîche
2 noix de saindoux
4 œufs
1 C à café de poivre moulu
sel

Hacher les viandes, saler, poivrer, faire revenir dans le saindoux, réserver et laisser refroidir. Incorporer les œufs 1 à 1. Foncer 1 moule à cake ou une terrine avec une partie de la pâte, y verser le mélange et couvrir d'une abaisse de pâte. Cuire à four chaud.

Tourte aux épinards

300 g de Pâte feuilletée
1 kg de feuilles d'épinards, laitues et bettes (ou épinards seulement)
1 gros bouquet de persil
1 poignée de menthe
1 peu de marjolaine (origan)
1 peu de basilic
5 œufs + 1 pour dorer
70 g de gruyère râpé
1 pincée de cannelle en poudre
1 pincée de gingembre
2 cuillerées à soupe de crème fraîche

sel (tenez compte que le gruyère est lui-même salé)

150 g de lard maigre coupé en dés

Farinez largement une planche et étendez rapidement votre pâte au rouleau, vous aurez préalablement bien graissé le moule à tarte. Posez-y la pâte et étalez-la dans le moule.

Mettez à four chaud pour que la pâte durcisse et blanchisse. Entre-temps, lavez soigneusement les légumes et les herbes, égouttez-les bien. Hachez-les ensemble soit au hachoir, soit au mixer.

Faites blanchir les petits dés de lard maigre dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes.

Égouttez-les et réservez-les. Dans une terrine assez grande, battez les oeufs en omelette, avec le sel et les épices. Ajoutez les légumes hachés, la crème et le fromage râpé.

Mélangez bien. La pâte à tarte étant blanchie, mais pas dorée, éparpillez les dés de lard dessus, puis versez le mélange. Couvrir d'une abaisse de pâte. Enfournerez à four chaud et surveillez la cuisson qui doit durer 45 minutes environ. 5 minutes avant la fin de la cuisson, vous pouvez dorer la tarte avec de l'œuf battu.

Tourte Lorraine

Pour 8 personnes

500 g de pâte feuilletée,

200 g de noix de veau,

200 g de filet de porc,

1 bouteille de Bourgogne rouge ou blanc selon votre humeur,

1 bouquet de persil,

1 petite branche d'estragon,

1 branche de thym,

4 échalotes,

2 gousses d'ail,

1 bel oignon,

sel et poivre,

200 g de crème fraîche,

3 œufs

La veille, coupez les viandes en morceau de 2 cm /2. Mettez-les à macérer 24 h à température ambiante dans le vin avec un hachis d'oignon, d'échalotes, d'ail. N'oubliez pas de joindre le bouquet de persil, l'estragon et la branche de thym. Salez et poivrez cette marinade.

Le lendemain, abaissez la moitié de la pâte dans une tourtière. Filtrez la marinade. Éliminez le jus et le bouquet garni, mais récupérez une partie du hachis que vous ajoutez aux viandes égouttées. Mélangez avec soin.

Préchauffez le four 15 min (th. 6 -180 degrés)

Garnissez la tourtière avec cet appareil. Faites un couvercle avec le reste de la pâte feuilletée et couvrez la tourtière . Soudez le bord du plateau.

Pratiquez une cheminée au milieu du couvercle. Dorez la pâte avec l'œuf restant. Enfournerez

pour 40 min à th. 6 – 180 degrés .

Au bout des 40 min de cuisson, retirer la tourte du four et introduisez par la cheminée, le mélange bien battu des 2 oeufs et de la crème que vous aurez salé et poivré. Inclinez un peu la tourte dans tous les sens pour que le mélange se répartisse bien partout sous le couvercle. Attention à ce que les morceaux de viande ne se déplacent pas.

Enfournez de nouveau pour les 20 min restantes toujours à la même température.

Se déguste un peu plus chaud que tiède et un peu plus froid que brûlant...



Avec un grand merci à :

Seth de Solebrune : http://www.citeweb.net/lgdl/la_cuisine_de_sombrelune.htm

NYOGTHA : <http://www.cybercable.tm.fr/~jpk/>

