

DOSSIER PÉDAGOGIQUE

RECETTES À L'ANCIENNE



Le riche brouet

Ingrédients

10 tasses de bouillon de poulet
2 tasses d'eau
2 gros oignons hachés
2 tasses de panais (sortes de carottes)
1 tasse de pois cassés
2 feuilles de laurier
1 cuillère à soupe de moutarde sèche
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
6 œufs battus
Sel et poivre
Fromage râpé et croûtons

Préparation

Dans une grande marmite, faites revenir les oignons dans l'huile. Ajouter le bouillon, l'eau, le panais, les pois, le laurier, la moutarde et le vinaigre. Laissez mijoter une bonne heure à feu moyen. Juste avant de servir ajouter les œufs battus à la soupe en fouettant rapidement. Servir la soupe en ajoutant du fromage et des croûtons dans les bols fumants.

Bouillon et son présentoir,
manufacture de Niderviller,
entre 1774 et 1789.
MAD 1157



L'oille

Ingrédients

5 litres d'eau froide
500 gr de pois chiches
2 oignons
4 gousses d'ail
2 clous de girofle
500 gr de poitrine de mouton
1 c. à c. de graines de cumin
400 gr de poitrine de mouton entrelardé
1 chou vert
Sel, poivre

Préparation

Laissez tremper les pois-chiches toute une nuit.
Lavez et coupez le chou en fines lamelles.
Dans une marmite, amenez une grande quantité d'eau à ébullition.
Ajoutez les pois chiches, les oignons piqués de clous de girofle, l'ail épluché et dégermé ainsi que le cumin décortiqué.
Faites reprendre l'ébullition.
Ajoutez le lard et la poitrine de mouton.
Cuire au moins 3 h, il faut que les pois-chiches soient mous.
Au bout de la première heure, ajoutez le chou.
Rectifiez l'assaisonnement en fin de cuisson.
Dressez les viandes, les pois chiches et le chou dans un plat.
Servez à part le potage passé à l'étamine pour le dégraisser.

Quelques équivalences de mesure

1 livre = 500 grammes
1 once = 30 grammes
1 pinte = 1litre
1 chopine = ½ litre
1 goutte = 50 millilitres

Pâté de foie gras

Ingrédients

2 lobes de foie de veau ou foie de volaille
1 lobe de porc frais moitié gras, moitié maigre
3 œufs
½ tasse de mie de pain rassis
1 c. à s. de beurre
1 petit oignon finement haché
½ branche de céleri finement haché
½ tasse de champignons hachés
¼ c. à thé de cannelle
½ c. à thé de clous de girofle
¼ c. à thé de muscade
1 c. à s. de persil haché
3 feuilles de laurier
2 gousses d'ail
Bardes de lard frais
Sel et poivre

*Terrine avec armoiries des
Maître Maçons, atelier de la
Borne feuillée, 1771, Lyon.
MAD 2147.1*



... ET POUR LA GOURMANDISE, DU SUCRÉ !

Pain d'épices

Mettez dans une terrine trois livres de farine, deux livres de sucre en poudre, avec un clou de girofle, une pincée de cannelle, de coriandre et de muscade, que vous réduirez en poudre, et passerez au tamis; ajoutez-y une once de zeste de citron, et une once de citron vert confit, que vous couperez en petits morceaux, avec une livre et demie d'amandes douces pralinées. Faites bouillir du miel et une goutte d'esprit-de-vin (alcool fort, proche de l'eau de vie). Ôtez du feu et versez-le sur votre farine. Délayez le tout avec une spatule pendant une heure. Étaler votre pâte et donnez à vos pains d'épices, la forme qu'il vous plaira. Dressez-les sur des feuilles de papier et saupoudrez de farine. Faites-les cuire à feu doux et laissez refroidir.

Tarte aux pommes à l'ancienne

Ingrédients

Raisin
Figues
Pommes
Oignons
Vin
Safran
Epices
Gingembre
Anis
beurre ou huile

Préparation

« Despeçés par pièces, et mises figues, et raisins bien nectoyés, et mys parmy les pommes et figues, et tout meslés ensemble, et y soit mys de l'oignon frit au beurre ou à l'uyle, et du vin, et le part des pommes broyés et trempés de vin, et soient assemblées les autre pommes broiés mise avec le surplus, et du saffran dedens ung peu de menues espices, sy, amome et gingembre blanc, anys et pygurlac qui en aura; et soient faictes deux grans abaisses de paste, et toutes les missions mises ensemble, fort broiés à la main sur le pasté bien espès de pommes et d'autres mistions, et après soit mis le couvercle dessus et bien couverte, et dorée de saffran, mise au four, et fait cuyre. »

Nettoyer les figues et égrener le raisin. Mélanger avec les pommes. Frire les oignons au beurre ou à l'huile. Broyer le tout. Faire tremper dans le vin. Mettre du safran et les épices, le gingembre et de l'anis. Rouler la pâte et y étaler la mixture bien épaisse. Ajouter le safran. Mettre au four et faire cuire.

Chocolat chaud à l'ancienne (4 tasses)

Cette recette se prépare la veille.

Ingrédients

125 ml d'eau
75g de chocolat noir
650 ml de lait
Extrait de vanille
Poudre de cannelle

Préparation

Faire chauffer l'eau. Sur feu doux, ajouter le chocolat et tourner avec une cuillère en bois jusqu'à sa fonte complète. Ajouter le lait, la poudre de cannelle, une demi cuillère à café de vanille, et chauffer lentement et régulièrement jusqu'à ébullition.

Retirer du feu.

Maturation : couvrir et mettre au frais pour la nuit.

Service : chauffer le chocolat dans un bain marie. Verser dans une chocolatière et fouetter au mousoir avant de servir.

*Chocolatière décorée de fleurs polychromes, manufacture indéterminée, XVIII^e siècle, Saxe.
MAD 820.1*

