

Lucienne DELILLE

TRADITIONS ET RECETTES
BOURGUIGNONNES

————— *de nos* —————

GRANDS-PARENTS



Éditions de l'Escargot Savant

RECETTES DE MARIAGE

Gaufrettes mâconnaises

200 g de farine, 200 g de sucre, 80 cl de crème, de l'eau de fleur d'orange ou du jus de citron, 1 cuillère en bois à manche rond.

Mélanger soigneusement la farine, le sucre et la crème dans une terrine. Ajouter le parfum, et laisser reposer deux à trois heures.

Faire chauffer le gaufrier beurré. Étaler une mince couche de pâte. Faire cuire quelques minutes, retirer et rouler rapidement la gaufrette formée en forme de cigare autour du manche de la cuillère en bois.



Escayon au vin rouge ou au crémant de Bourgogne

C'est la boisson qui était portée aux jeunes mariés le lendemain de la noce dans un vase de nuit, pour les requinquer et les féliciter.

10 œufs, 100 g de sucre, 1 gousse de vanille, 1 bouteille de Crémant ou de bon vin rouge de Bourgogne.

Casser les œufs en retirant les blancs. Mettre les jaunes dans une casserole en y ajoutant le sucre et la vanille. Bien mélanger et incorporer doucement le vin choisi. Chauffer à feu doux en remuant sans faire bouillir.

Gougères bourguignonnes

La gougère fait partie de tous les moments festifs et conviviaux bourguignons. Elle a largement dépassé les frontières de cette région, puisqu'elle se retrouve partout en France au moment de l'apéritif. Les petites gougères, « goières », « goyelles », « goyères » sont déjà réputées depuis le 18^{ème} siècle en Bourgogne et en Franche-Comté.

La gougère en couronne se dégustait en dessert traditionnellement dans le Mâconnais pour la Saint-Vincent.

Préparation 40 mn - Cuisson 30 mn

1/2 litre de lait, 120 g de beurre, 250 g de farine, 6 à 8 œufs, 125 g de gruyère, 2 cuillères à soupe de crème épaisse, 5 g de sel, 1 pincée de poivre blanc.

Dans une casserole mettre un demi-litre de lait, 5 grammes de sel, une pincée de poivre blanc, 120 g de beurre ; amener à ébullition et retirer du feu.

Incorporer au liquide 250 g de farine. Remettre sur le feu l'espace d'une minute pour dessécher la pâte en la remuant. Retirer à nouveau du feu. En la travaillant, incorporer à la pâte, deux par deux, 6 à 8 œufs, 125 grammes de gruyère taillé en dés, et mélanger intimement 2 cuillères à soupe de crème épaisse.

Disposer la pâte dans une couronne beurrée ou un cercle à flan, ou en petits tas individuels sur une plaque beurrée. Badigeonner avec un jaune d'œuf battu. Piquer la pâte de minuscules dés de gruyère, jeter dessus une pluie fine de gruyère râpé. Faire cuire environ 30 mn à four moyen. La gougère doit être dorée.

Saupiquet Monbardois

1 jambon du Morvan, carottes, oignons, vin blanc de Bourgogne (Chablis), fine Bourgogne, 1 kg de champignons frais de Paris, 1 bouquet garni, 1 kg de petits pois extra fins, 2 litres de fond blanc, 1 litre de crème fraîche épaisse, une noisette de beurre, de la Maïzena.

Prendre le jambon du Morvan, le mettre à dessaler pendant 24 heures. Le cuire au 3/4 à grande eau, (1/4 d'heure par livre).

Le retirer du feu. Le parer et le placer sur une braisière, sur un fonçage de carottes et d'oignons légèrement revenus au beurre. Ajouter une bouteille de vin blanc de Bourgogne, de préférence un Chablis, le fond blanc et un bouquet garni. Achever la cuisson.

D'autre part, émincer les champignons frais de Paris ; les étuver au beurre. Mouiller avec le jus de cuisson du jambon, lier légèrement avec un peu de maïzena, et ajouter la crème fraîche épaisse. Cuire le tout 15 mn et terminer la sauce avec les petits pois extra-fins et leur jus et 5 cl de fine Bourgogne.



Salmi de pintadeau à l'ancienne

1 beau pintadeau, 2 à 3 échalotes, 1 dl de vin rouge, une noisette de beurre.

Prendre un beau pintadeau, (ou plusieurs en fonction du nombre d'invités), le vider et le trousser selon la règle qui est de maintenir les membres d'une volaille (comme brider) mais sans aiguille, ni ficelle : à l'aide d'une incision à l'arrière des flancs, on y glisse l'extrémité des pattes qui restent ainsi collées au corps. Mette le pintadeau à four vif et le cuire au 2/3.

Détacher les cuisses, les ciseler, les assaisonner de sel, poivre, et de quatre épices. Les faire cuire à feu modéré.

Détailler les suprêmes en aiguillettes assez minces sur un plat beurré et saupoudré d'échalotes hachées finement et assaisonner comme les cuisses. Hacher grossièrement la carcasse, la mouiller avec 1 dl de vin rouge, et la mettre à mijoter quelques minutes. Lier le fond avec le foie haché et passer ce coulis à l'étamine. Le verser sur les aiguillettes, puis laisser mijoter quelques minutes sans bouillir. Pour terminer, hors du feu, lier le tout avec un morceau de beurre frais.

Placer les 2 cuisses au deux bout du plat et servir sur un réchaud, les assiettes doivent être bien chaudes.



Émincé de veau à la dijonnaise

Pour 4 personnes

500 g de rôti de veau, 1 cuillère de farine, 2 échalotes, 20 cl d'aligoté, 20 cl de crème, 1 cuillère à soupe de moutarde, sel, poivre.

Couper le veau en aiguillettes, saler, poivrer, fariner légèrement et les faire revenir à la poêle dans du beurre. Les placer ensuite dans un plat à gratin. Déglacer la poêle au vin, ajouter les échalotes hachées, la crème et la moutarde. Porter à ébullition. Verser sur les aiguillettes et mettre au four durant 20 mn environ.

Corniottes de Louhans

La corniotte, petite pâtisserie bressane, est toujours une gâterie d'actualité, dont on faisait des folies au début du 20^{ème} siècle. On la trouve aussi dans le Mâconnais et en Côte-d'Or. Mais elle se déguste principalement à Louhans au cours de la « fête des Corniottes ». Elle ressemble à une pâtisserie en forme de tricorne très répandue au Moyen Âge : la talmouse. Elle rappelle aussi le craquelin triangulaire fourré à la frangipane qui se mangeait à Mâcon durant les Rogations. Les enfants s'écriaient alors : « *Saint Pierre a grogni, Saint Vincent a perdu des caquelins farcis, tant qu'on en pourra mangi* ».

Préparation : 40 mn - Cuisson : 20 mn

250 g de pâte brisée, 500 g de fromage blanc égoutté, 3 cuillères à soupe de crème, 1/2 litre de lait, 80 g de sucre, 3 cuillères à soupe de semoule, 2 œufs.

Étaler la pâte et la découper en cercles de 10 cm de diamètre.

Mettre à cuire la semoule dans le lait bouillant avec le sucre. Laisser refroidir. Ajouter les œufs battus. Bien remuer en ajoutant le fromage blanc et la crème. Ce mélange nommé « queneau » sera déposé sur les cercles dont les rebords seront relevés en forme de triangle pour former un tricorne.

Mettre les Corniottes à cuire à four chaud durant 20 minutes.



Corniottes de Côte-d'Or

C'est une variante de la Corniotte de Louhans, à base de fruits.

250 g de pâte brisée, 700 g de fruits seuls ou en assortiment : cassis, myrtilles, framboises, groseilles, prunes ou encore poires, 6 cuillères à soupe de sucre, 1 œuf entier, 150 g de crème fraîche, 2 cuillères à soupe de sucre glace.

Abaisser la pâte de 6 à 7 mm d'épaisseur et découper en disques d'une douzaine de cm. Préchauffer le four, thermostat 4.

Mélanger les fruits avec le sucre et l'œuf entier. Poser une cuillère à soupe de fruits au centre de chaque disque. Enduire les bords des disques d'œuf battu, et les plier en triangles en enveloppant presque entièrement les fruits. Bien pincer les bords afin qu'ils ne se décollent pas. Poser les Corniottes sur une tôle de cuisson chemisée de papier sulfurisé. Les dorer au jaune d'œuf et mettre au four 20 à 25 mn. Servir les Corniottes accompagnées de la crème fouettée avec le sucre glace.



Croustades Charles le Téméraire

Acheter les croustades déjà faites, ou les préparer en pâte brisée ou en feuilletage.

Garnir les croustades de la préparation suivante :

Quenelles de farce de volaille, crête et rognons de coqs, champignons et lames de truffes. On peut également ajouter quelques morceaux d'olives dénoyautées et blanchies, Le tout dans une sauce financière à l'essence de truffe réduite au madère. Les croustades doivent être servies très chaudes.



Grenouilles frites à ma façon

Mariner les cuisses de grenouilles dépouillées, nettoyées et parées dans du cognac pendant 1/2 heure avec du sel et du poivre.

Les retirer et les sécher. Les rouler dans la farine et les tremper dans du blanc d'œuf battu en neige.

Les faire frire ensuite à l'huile bouillante ou dans du beurre. Saler et poivrer.

Les servir en buisson avec garniture de pommes sautées et persil frit.

Carottes à la nivernaise

500 g de carottes, 250 g de petits oignons, 50 cl de bouillon de pot-au-feu (ou préparé avec un cube), 100 g de beurre, 2 cuillères de sucre en poudre, sel, poivre, persil.

Couper les carottes et les mettre à blanchir. Les égoutter. Mettre un morceau de beurre dans une casserole, ajouter les carottes en les mouillant avec le bouillon. Saler, poivrer, faire cuire doucement à couvert, jusqu'à réduction complète du bouillon.

À part, faire rissoler les oignons dans le beurre, les saupoudrer de sucre, les mouiller de bouillon, ajouter les carottes et les cuire jusqu'à réduction du bouillon. Servir les légumes ensemble, parsemés de persil frais.



Pruneaux au vin de Bourgogne

1 kg de pruneaux, 100 g de sucre, 1 bouteille de bourgogne rouge, 1 citron, 1 orange, 1 pincée de cannelle ou de vanille selon le goût.

Faire gonfler les pruneaux quelques heures à l'eau tiède, les égoutter. Les mettre dans un récipient avec tous les ingrédients, le citron et l'orange étant coupés en tranches. Porter à ébullition durant une quinzaine de minutes. Verser dans un plat.



Briochettes à la peau de lait

Recette très ancienne.

Chaque jour, prélever la peau sur le lait entier bouilli et refroidi, pour l'employer en guise de crème.

Mélanger la crème à 2 œufs battus, 1 tasse de sucre, 2 tasses de farine, 1 peu de levure. Mettre à cuire au four.