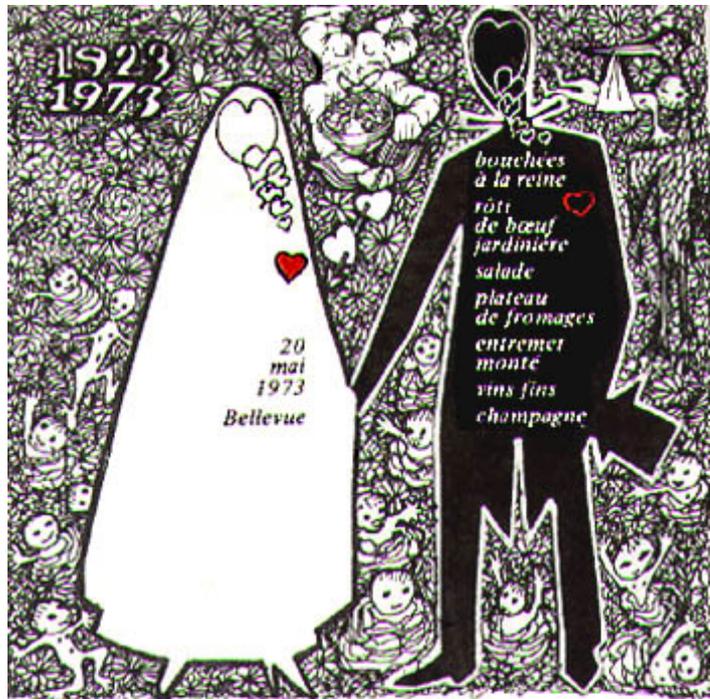




# A nos fourneaux



menu. imprimé.  
pour Yann. et Paulette



👁 Préparation du centenaire autour de la table de Pignon (été 96, assemblée restreinte)

PAPA nos noces d'or  
1973 sœurs

**En tournant** : Crâne du président, Suzanne, Constance, Edouard, Françoise Lana, décolleté de Monique, Nadège, Vivianne, Bettina, Mathilde, Damaris, front de Chloé Huguét, dos de Jacques, Luc, Faustinne, (logiquement, photo prise par Alice Huguét)



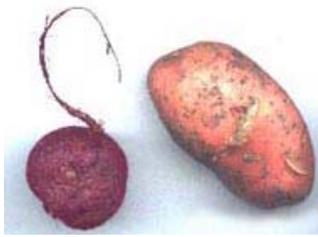
**Rectificatif et rendre à César...** (extraits d'un courriel de Suzanne Røederer arrivé le vendredi 9 septembre 2005)

... belle tablée aux 1<sup>o</sup> retrouvailles pignonniques, en août 1996, auxquelles nous étions tous, ...  
(ne manquait que Fanny repartie avec ses enfants rejoindre Emmanuel)

... Dans la légende, il y a quelques erreurs : à côté de Pounette, ce n'est pas le décolleté de Monique, mais celui de sa fille Alice, Monique était en face, entre son mari et son fils, on entraperçoit un bout de sa queue de cheval dans le coup de Luc, c'est comme s'il avait les cheveux très longs ... et enfin le photographe, c'est Pascal, qui était bien de cette 1<sup>o</sup> réunion fort réussie et sympathique de Geo et ses descendants ...

MERCI à notre chère Suzanne pour cette mise au point historique.

Boîte à sel



Quand Louise Guouzy, épouse d'Ernest Siben inscrit dans son carnet, à la suite du titre d'une recette "Mme Siben", il ne s'agit pas d'elle, évidemment mais très certainement de sa belle-mère Caroline dite Nonna



Non ce ne sont pas des macarons, d'ailleurs la recette entraine dans la catégorie des viandes.

D'ailleurs, comme toutes les recettes de Jeanne, la belle-sœur de Paulette, elle est simple, demande des ingrédients courants, ou qui se stockent facilement : macaroni, herbes de Provence, tomates en boîte à défaut de fraîches ...



### **Salade alsacienne** dite aussi **purée rose** (entrée)

Faire cuire à l'eau des pommes de terre, les écraser, mouiller d'un 1/2 verre d'eau tiède. Ajouter le jus de betteraves préparé un ou deux jours d'avance de la façon suivante :

La betterave rouge coupée en tranches minces est mise à macérer dans du vinaigre. La purée mélangée et bien incorporée au jus devient rose vif.

On ajoute une mayonnaise qu'on mélange bien, puis la salade est dressée dans le compotier. On décore le dessus de truffes ou de rondelles de betteraves. Servir froid.

Ah, la purée rose !!! avec la Reine de Saba, c'est probablement le plat le plus typique de la table de Yann et Paulette.

Si vous aimez le goût des betteraves rouges cuites, alors vous allez vous régaler. C'est en plus un plat très joliment coloré. Si, si... rose vif, et cette belle couleur est tout à fait naturelle. C'est ce qui lui a valu son 2e nom : purée rose.

Si vous n'aimez pas, (vous n'êtes pas obligé d'aimer la betterave cuite) vous vous rabattrez sur un autre plat d'entrée.

Je ne sais pas d'où Paulette tient cette recette... Elle a beaucoup d'amies Alsaciennes. Mais elle peut aussi lui venir de Nona, sa belle-mère (Marguerite de Clermont) dont la nourrice était de Schwindratzheim (67).

Marguerite de Clermont et sa nounou, Marguerite Riehm Wendling, en 1872.

### **Bœuf polonaise** (viande)

Faire une marinade composée d'un verre d'eau, un verre de vinaigre et un verre de vin rouge, un bouquet garni, deux échalotes, deux gousses d'ail. Faites bouillir votre marinade et laissez refroidir. Ajoutez votre bœuf et cuisez votre marinade tous les deux jours, jusqu'au jour où vous vous en servez (de 4 à 8 jours). Egouttez votre bœuf. Mettez-le dans une casserole avec deux tranches de lard ou de couenne et faites rôtir. Quand il est bien rôti, des quatre côtés, mettez deux cuillerées de crème - Laissez recuire - Ajoutez deux cuillerées de marinade - 2 cuillerées de crème et ainsi de suite jusqu'à ce que votre bœuf soit couvert aux trois quarts. Laissez cuire trois heures à petit feu, dégraissez et servez.

(Le véritable bœuf polonaise comporte des anchois dans la sauce)

### **Macaronade** (Kikette - Jeanne Siben) (Viande)

1 tr. Romsteck 1/2 K

Faire revenir dans la cocotte les 2 côtés ; enlever de la cocotte, mettre 1 oignon coupé en petits morceaux avec, soit 1 K de tomates épluchées et coupées, avec, soit 1 conserve tomates, ail, romarin, thym, laurier, sel, poivre, etc.

Laisser cuire cette sauce une 1/2 heure-

Remettre la viande avec 4 morceaux de sucre, 1/2 verre de vin rouge.

Laisser mijoter 1/4 d'heure à 20 m.-

A côté, faire cuire le macaroni, puis le mettre dans la cocotte.

... il faut du facile à faire, sans trop d'embarras. De bonnes recettes pour des vacances, à "La crevette" par exemple, la maison de La Perroche à Oléron.

### **Moules farcies aux épinards** (Poisson)

Moules de la grosse espèce. Nettoyez-les et cuisez-les dans une casserole avec une carotte et un oignon finement émincé, une feuille de laurier, un brin de persil. Ajoutez un filet de vin blanc et posez sur le feu à couvert et laissez cuire en les sautant un peu..

Quand elles sont bien ouvertes, sortez-les de leur coquille. Choisissez les plus jolies. Mettez 2 moules dans chaque coquille et finissez de la remplir avec une petite cuillerée d'épinards préparés comme ci-après\*, après y avoir mélangé l'eau de cuisson des moules réduite de moitié. Saupoudrez de panure, arrosez de quelques gouttes d'huile et faites gratiner à feu vif.

Servez chaud.

\* voir recette **Epinars**



### Assaisonnement de salade de fruits

(Dessert)

Préparer les fruits et faites cuire les épluchures dans de l'eau et du sucre env. 5 minutes.

Passez le tout et ajoutez 1 cuil. de rhum.



Proportions :  
500 g de farine  
275 g de sucre  
225 g de farine  
4 œufs  
1 citron, zeste complet  
1 paquet de levure

### Cake au citron

(Pour le thé)

Mélanger œufs, sucre, beurre fondu, bien battre en mousse pendant 10 à 20 mn. Ajouter ensuite la farine dans laquelle la levure aura été bien mélangée (la farine doit être mise par petite quantité en tournant toujours afin qu'elle soit bien incorporée). Presser le jus du citron, zeste compris et en dernier lieu les 4 à 6 cuillères de lait.

Beurrer un moule, mettre à four doux pendant 1h.

Eviter d'ouvrir le four avant une 1/2 h.

Cette recette, extraite du carnet de recettes de Paulette Siben (Mme de Ferrière) est copiée de la main de Clémence Ponceau, la dernière à avoir travaillé à son service et sans doute le plus longtemps, puisqu'elle a accompagné Yann et Paulette plus de 30 ans



### Galette aux amandes (Recette de Mme Barret).

(Dessert)

Encore une recette que Louise a récoltée chez des cousins...

Les Barret sont apparentés aux Gouzy par les Rocaché.

Ce sont donc des cousins issus de germains du côté de sa mère, Delphine Rocaché.

Le grand-père de cette dernière avait un frère, médecin à la Bastide d'Armagnac.

Sa petite-fille, Marie Poeymiran, "tante Marinou" a épousé André Barret.

Elle a eu cinq enfants. Comme dans toutes les familles, la Guerre de 1914/18 a prélevé son tribu.

Cassez deux œufs. Séparez les blancs des jaunes. Dans un bol mélangez : les deux jaunes, gros comme une noisette de beurre, un peu de sel, une cuillerée à café de sucre râpé, un demi-verre d'eau environ et de la farine que vous ajoutez peu à peu, jusqu'à ce que la pâte soit assez durcie pour pouvoir être travaillée à la main. Posez-la, puis travaillez-la, et enfin étendez-la en couche très mince, sur une planche préalablement enfarinée. D'autre part, vous battez vos blancs en neige dans le saladier et vous y ajoutez une demi-livre d'amandes coupées très fines et séchées au four et une demi-livre de sucre en poudre (200 gr de sucre peuvent suffire). Vous mélangez bien le tout, travailler un peu avec la cuillère pour que la pâte soit bien unie. Beurrer un moule, y verser la pâte, et mettre au four où on laisse le gâteau environ vingt ou vingt-cinq minutes.

Henri, son fils cadet est (suivant l'expression consacrée) "mort pour la France". Que de vies fauchées, gâchées... Le 4e, Jean, est marié avec Elisabeth Noël.

Mme Barret qui transmet à Louise cette recette est-elle cette Elisabeth, probablement un peu plus jeune qu'elle, ou Tante Marinou ?



### Gâteau au chocolat Recette de Mme Lagrange.

(Dessert)

Râper 3 barres de chocolat

Mettez dans une casserole 1 cuillère à bouche de lait, puis le chocolat, tournez deux minutes sur le feu, retirez et ajoutez 4 œufs, les blancs séparés et battus en neige. Mélangez le tout ensemble, ayez 1/4 de biscuits à la cuillères (pour 6 personnes).

Beurrer un moule, et garnissez le de vos biscuits, le fond également. Ajouter votre pâte, puis terminez par une couche de biscuits.

Mettez une assiette et un poids d'1 kilo dessus et mettez au frais.

Ce gâteau doit être fait à l'avance.



6 œufs ou 3  
200 gr farine ou 100 gr  
1 litre lait cru ou 1/2 litre  
- sucre à volonté parfum

### Gâteau au lait cru (Théresette Taupier)

(Dessert)

Délayez la farine avec les œufs entiers, ajoutez sucre, parfum et peu à peu en tournant avec soin, le lait. Ne le mettre dans le ou les petits moules beurrés qu'au moment d'enfourner, pour éviter que la farine ne se dépose au fond. .../...



### **Reine de Saba** de Louise Siben

(Dessert)

- ✕ 5 œufs
  - ✕ 150 gr de farine
  - ✕ 180 gr de margarine
  - ✕ 230 gr de sucre en poudre
  - ✕ 5 tablettes de chocolat.
- Mélanger sucre et farine et chocolat râpé.  
Ajouter la margarine fondue en crème, les jaunes d'œufs et les blancs battus en neige très ferme.  
Beurrez un moule à savarin, y verser la préparation

Cuisson : Chauffage préalable sol 10 mn, Cuisson sol 10 mn, doux 20 à 25 mn.

Recouvrir d'un papier beurré pour éviter que le dessus ne brûle

Pour démouler : recouvrir le moule, appliquer sur le fond un linge mouillé froid.



La vraie reine de Saba se fait dans un moule circulaire en forme de couronne.

Certaines cuisinières, pour se simplifier la tâche se contentent de faire fondre tout le chocolat nécessaire au bain-marie.

C'est beaucoup moins bon. Le côté savoureux de ce gâteau est justement de croquer sur des pépites de chocolat.

A Pignon, la Reine de Saba est traditionnelle des goûters et des repas "café au lait" du dimanche soir, dîner froid accompagné de gâteaux et d'une boisson chaude. Le dimanche après-midi étant la demie journée de liberté de la cuisinière, ce repas casse-croûte était une astuce pour ne pas avoir de cuisine à faire, hormis chauffer l'eau du café ou le lait du cacao. Toutes les provisions étaient posées sur la table et chacun se faisait les sandwiches de son choix.

Le "dîner café au lait" est devenu le cauchemar de la cuisinière, le jour où Clémence Ponceau a trouvé qu'un tel dîner était indigne des invités de "Monsieur" et "Madame", et qu'elle s'est mise à préparer à l'avance, le dimanche matin, des petits canapés artistiquement arrangés...



### **Confiture de fraises** de Claude Ray

(une goutte de ce sirop jeté dans l'eau froide forme une boule).

Verser les fraises à ce moment dans le sirop - faire prendre 3 bouillons (1 petit morceau de beurre joint empêche l'écume) - mettre les fraises dans les pots à moitié, concentrer le sirop avant d'en remplir complètement les pots.

Sucre : moitié du poids du fruit

Préparer un sirop :

un tiers de litre d'eau pour 1K de sucre environ 6 mn de cuisson jusqu'au boulé

### **Crêpelettes** (recette Hélène Mieg)

(Dessert)

1/2 l lait, 1/2 l farine, 4 œufs, bien mélanger et battre tout ensemble.

A volonté, sucre ou fromage, lard, etc.

Verser dans des moules à tartelettes, 1/4 heure de cuisson environ à four chaud. La pâte double à peu près de volume.

Farine, œufs, lait, ce sont des ingrédients de base classique dans les recettes alsaciennes et suisses.

Aussi bien pour des plats salés que sucrés.

Ensuite, pour varier on rajoute au choix lard, fromage, sucre, sucre à la cannelle, confiture...

... Hélène Scheurer, épouse d'André Mieg fait partie de la bonne bourgeoisie Mulhousienne, et comme telle fréquente les salons de Paulette et l'invite chez elle. C'est ainsi, au hasard de goûters amicaux que les recettes s'échangent.



### **Galettes salées pour le thé** (Recette de Mme Cheminon)

200 gr de farine.

90 gr. Végétaline ou Tip.

5 cuillerées à bouche de lait, 1/2 cuillerée à café de sel.

Bien mélanger sans travailler la pâte. L'étendre au rouleau. La replier sur elle-même. L'étendre de nouveau. Découper à l'aide d'un petit verre.

Mettre au four.

Le Général Cheminon, condisciple à l'"X" et ami d'Ernest Siben, a épousé successivement deux sœurs, riches héritières Russes, ou, plus précisément Ukrainiennes. Comme il a perdu tôt sa première épouse, la maman de Claude Cheminon, il est probable que cette Mme Cheminon soit sa tante.

Il est possible que cette recette de biscuits salés pour le thé soit une tradition d'Ukraine ?



Anne Franc de Ferrière avec le costume d'Ukrainienne de la nourrice de sa grand-mère

### **Le Poilu** (Recette d'Augusta Bastien)

250 gr farine, une pincée de sel, un verre de lait.

Bien mélanger - 2 cuillerées d'huile d'olive douce. Râper le zeste d'un citron - Un jaune d'œuf. Ajouter le blanc battu en neige. Un paquet de levure alsacienne (Il faut que la pâte soit molle). Beurrer un moule plat. Mettre au four une heure à feu doux.

Augusta Bastien est probablement la cousine marseillaise ?

"Le Poilu" est certainement une de ces nombreuses recettes que l'on se transmettait pendant la Première Guerre Mondiale, les "Poilus" étant le surnom des soldats français entre 1914 et 1918.

Anne avait besoin d'une recette indienne... Elle est allée à la source et a contacté Faustine à Madras, qui a aussitôt appelé une de ses amies.

Vous avez l'intégralité du texte. Maintenant pour réaliser ce plat typique, peut-être avez-vous intérêt à faire un stage chez la maman d'Anu. il suffit de prendre place dans le prochain avion pour l'Inde...

**Christmas cake** *Ce cake se fait environ 15 jours avant Noël.* **Recette de Tid (Olga Ray)**

**Ingredients :**

flour 1 lb 1/2  
sugar 1 lb  
butter 1 lb  
currants 1 lb  
mixed peel 1/2 lb  
cherries 4 oz  
almonds blanched and cut  
in large pieces .. 4 oz  
1 teaspoon of rach grated  
nutmeg, ground cinamon,  
mace and ground ginger.  
8 to 10 eggs

Makes a cake o about 4 kilos.

ground almond ..1/2 lb  
icing sugar  
lemon juic 1 desserspoon  
flavour with essence of  
amond or vanilla

icing sugar 1 1/2 lb  
lemon juice 1 tablespoon  
1 or 2 egg white

(Faire des essais avant  
d'exécuter sur le gâteau)

NDLR :  
Nous avions toujours cru à la tradition  
d'une préparation  
le 1<sup>er</sup> janvier pour le Noël suivant.  
(Mea culpa).

Ce gâteau selon cette recette a été fait dans ma famille depuis 1930. C'est comme nos MANDRAS (paroles sacrées) bouddhistes, elle gagne de la valeur par la répétition, un pouvoir.

Ce gâteau se fait environ 15 jours avant Noël. Tout membre de la famille doit y mettre "la main à la pâte" en le mélangeant un peu pour avoir du bonheur toute l'année.

Good Luck to who ever makes it. - Tid -

**Selle de Pré-salé à la française** (5 personnes) **Recette "cordon bleu" de Tid**

**Composition :**  
petits pois à l'anglaise  
1 livre

pommes de terres  
duchesse en forme  
de croissant

Une selle d'environ....  
700 gr.

Ne pas forcer en beurre  
600 gr. par kilo.

On compte 5 jaunes  
d'œufs par kilo  
en général

Olga Ray, juste avant ou juste après son mariage avec Jean Franc de Ferrière, suit des cours de cuisine. La recette de selle de pré-salé à la française est une de celle qu'elle a le plus souvent faite et qui demeure pour ses enfants un modèle du genre.

**Pommes de terre :** Une fois les p.d.t. cuites, les sécher un jour. Puis les passer, encore les sécher un peu. . Faire le mélange des jaunes sur le feu. Rectifier en sel et en poivre, pointe de muscade.

Pour mouler, fariner sa planche, y mouler dessus les croissants avec tjrs de la farine sur les doigts. Mouler tant que les p.d.terre sont chaudes, en faisant d'abord un petit pain long puis rouler les bouts et donner la forme de croissants. Saupoudrer les croissants de farine puis les passer dans la panade, puis dans la mie de pain

Cuire dans une grande quantité de friture, quelques secondes. Sinon au four. La panade à l'anglaise est faite avec 1 œuf entier battu + 1 cuillerée d'huile.

**La selle :** La saler, la piquer d'ail si l'on veut mettre dans un plat avec du saindoux, ne pas mouiller le rôti, mettre à four moyen. Le mouton doit être servi saignant. Il ne faut pas non plus piquer une viande rouge pour savoir si elle est cuite, on s'en rend compte par pression sous le doigt.

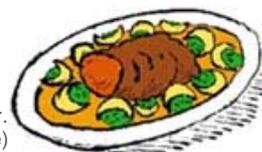
**Dressage :** Mettre la selle sur un plat ovale avec les croissants autour. Passer les pois au beurre frais, saler légèrement.

Dresser en garni le centre des croissants.:

Enlever la graisse du jus.

Déglicer le fond du plat. Assaisonner. Servir en saucière.

(L'illustration de cette recette est un dessin de Tid, mis en couleur.  
L'original décore la page correspondante de son classeur de cuisine)



## Boîte à sel



*Traditionnellement tout le monde se place autour du plat et mange la part qui est de son côté*

La préparation du feu.  
Tout comme râper les noix de coco, c'est le travail des hommes.  
Déjà, ils commencent à charger sur le bûcher les pierres

La flamme permet aussi d'assouplir les feuilles de bananiers dans lesquelles vont cuire les bounias.

Quelques bourres de noix de coco permettent de caler les feuilles de bananiers, disposées en croix. Les deux dernières sont des feuilles du cœur, les plus souples et les **plus tendres**.

Les couches de légumes et des féculents sont répartis bien régulièrement en dessous, autour et au dessus de la viande.

Pour finir, sur le dessus, quelques tomates et oignons verts finement coupés un peu de sel et de *vet tsin* (glutamate)

Il suffit maintenant de faire signe aux garçons qui viendront y verser le lait de coco (pulpe de cocos râpée et pressée).

Après, il n'est pas de trop de 4 mains pour fermer soigneusement le paquet avec une liane, ou de la fibre de bananier.

La dernière étape consiste à cuire le ou plutôt les bounias à l'étouffée, sur leur lit de pierres brûlantes, après les avoir recouverts d'autres cailloux tout aussi chauds, le tout soigneusement enfoui sous une bonne couverture de peau (écorce) de niaoulis.

*Dans les îles Loyautés où ne poussent pas cet arbre, il faudra avoir recours à une couverture de terre ou de sable.*



Une bonne heure de patience ... et le four kanak est bon à être ouvert.



Les bounias fermés se gardent chaud plusieurs heures, ce qui nous laisse, ce dimanche matin, largement le temps d'aller à la prière.

Il y a encore quelques bounias bien cuits encore posés sur le four ouvert. Ce sont ces paquets brun-doré qui n'attendent que les amateurs.



### Lait de coco (sauce, condiment)

### Recette Kanak

*Il ne faut pas confondre le lait de coco avec le liquide qui se trouve à l'intérieur de la noix. Si cette eau est délicieuse à boire quand la noix de coco est encore verte, celle du coco sec est beaucoup moins intéressante.*

*Le "lait de coco" est en réalité obtenu avec la pulpe râpée et pressée. Pour obtenir un lait pur, concentré, elle est pressée nature. Pour obtenir un lait plus dilué, ajouter de l'eau tiède avant de la presser.*

*Pour choisir de bons cocos secs, il faut les agiter. On doit alors entendre le glouglou de l'eau à l'intérieur.*

*On peut utiliser du lait de coco en boîte. Il faut le considérer comme du "lait pur" (concentré). Pour obtenir du lait de coco normal, il faut le baptiser d'eau.*

**pudding ou gâteau à l'eau** (dessert)**Recette Kanak****Ingrédients :**

2 bols de farine à gâteau  
6 œufs  
1 tasse de lait  
1 bol de sucre de canne  
125 gr. de beurre  
1 poignée de raisins secs  
1 cuillerée de rhum

Mélanger la farine, le beurre (ou la margarine), le sucre et les raisins. Si vous n'avez pas de farine dite "à gâteau" (self raising flour des pays anglo-saxon) il faut rajouter de la levure chimique à la pâte. Ajouter les œufs battus avec le lait et le rhum. Mélanger énergiquement la pâte en la travaillant. Faire chauffer une grande marmite d'eau. Prendre un torchon, le tremper dans l'eau bouillante, l'essorer, l'étendre dans un saladier, le graisser, et verser la pâte du pudding dans le milieu du torchon et refermer celui-ci en laissant un peu d'espace (3 doigts). Attacher le torchon en serrant fortement avec une ficelle. Il ne faut pas que l'eau entre dans le pudding.

Le plonger dans une casserole d'eau bouillante et le faire cuire en le maintenant suspendu dans l'eau. Laisser bouillir pendant 2 heures 1/2.

Le torchon, carré, doit avoir à peu près 1 m de côté, et être en tissus serré.



Ce gâteau ne nécessite pas de moule et se cuit à l'eau !

On peut suspendre le torchon à un bâton disposé en travers de la marmite ou fixer la ficelle sur chacune des anses pour le suspendre. Il ne faut pas qu'il touche le fond de la casserole.

La culture kanak est imprégnée de références anglo-saxonnes. Cela est dû à la rencontre et à la cohabitation avec les missionnaires anglais au XIXe siècle et aussi un peu à la proximité de l'Australie. Ne nous étonnons donc pas de prouver dans ces recettes des indications de volumes plutôt que de poids. Un bol correspond à un peu moins d'un 1/2 litre.

2 bol de farine = environ 600 gr.

1 bol de sucre = environ 400 gr.

1 tasse de lait = un peu plus d'1/4 de litre

**Poé à la citrouille** (légume)**Tahiti****Ingrédients :**

Citrouille  
Noix de coco  
Farine de manioc

On peut faire du Poé salé avec toutes sortes de légumes en purée, comme la citrouille.

On procède de la même façon que pour le poé sucré, mais évidemment sans mettre de sucre et en salant légèrement la purée.

Très souvent à la place de sel on utilise du Vet tsin (glutamate), on peut aussi en relever le goût avec quelques épices : poivre, ...

Ce plat accompagne très bien viande ou poisson.

Il peut se consommer froid ou chaud (repasser alors le plat au four quelques minutes avant de servir).

Pour la façon de procéder, se reporter à la recette du poé sucré

**Poé de Tahiti**

(dessert)

**Ingrédients :**

Papayes ou bananes mûres  
Noix de coco  
Farine de manioc  
Sucre  
Gousse de vanille

Faire cuire les fruits épluchés avec un tout petit peu d'eau et un peu de sucre. Bien les écraser en purée, ajouter de la farine de manioc ou de maïzena (un bol de farine pour deux de purée), la vanille et éventuellement un peu de rhum. Mettre le tout dans un plat au four bien graissé et cuire entre 1/2 et 1 heure.

Pendant ce temps râper les noix de coco et presser la pulpe pour obtenir un lait pur (on peut aussi prendre du lait de coco en boîte). Il en faut à peu près le même nombre de bols que de bols de purée de fruit au départ. Sucré légèrement.

Quand le poé est cuit, le couper en morceau et verser dessus le lait de coco pur.

On peut aussi faire du poé salé avec de la citrouille.

Pour plus de détails, se reporter à la recette du poé salé

