

Au coin du fourneau...

Si tu désires en savoir plus
sur
telle ou telle recette
regarde au fond
de la casserole.

Que désires-tu goûter ? Qu'as-tu envie de mitonner ?

Voici rassemblés pêle-mêle des plats de tout temps et de tout lieu.
Certains dormaient au fond de vieux carnets jaunis, aux feuillets
fugueurs à force d'usage, d'autres chantaient dans nos mémoires.
Il y en a qui nous viennent de famille.

Extraites des livres de Recettes de Louise Gouzy et Paulette Siben

Louise Gouzy
et sa fille Paulette en 1912,
à Aix-les-Bains.

Photographie couleur,
à la fécule de pomme de terre,
sur plaque de verre.

Louise Gouzy (1868-1921) **11/15**, après son mariage avec Ernest Siben, commence à récolter en 1894, à droite et à gauche, auprès de sa famille, de ses amies, des recettes de cuisines dans un petit carnet intitulé "livre des recettes".

Paulette Siben (1897-1982) **5/7**, suivant l'exemple de sa maman, entreprend à son tour son propre cahier, de sa jolie écriture de jeune fille, cahier qui s'enrichit au fil des années.

Paulette ne fait pas elle-même la cuisine. Mais elle confie le précieux recueil aux cuisinières confirmées ou aux jeunes filles qui viennent se former et qui se succèdent à son service. C'est ainsi que diverses écritures se joignent à la première, pour noter de nouvelles formules culinaires.

Le carnet de Louise, longtemps gardé dans le tiroir de la cuisine de la maison de Bellevue se trouve aujourd'hui chez Faustine. Celui de Paulette invite toujours les visiteurs de Pignons, curieux de recettes familiales, à y puiser une idée de plat, soigneusement rangé dans un des tiroirs de l'ancienne armoire de la cuisine.

Voici quelques une de ces recettes recopiées entre leurs pages usées et jaunies par un long usage.

Elles sont regroupées par rubrique.

(Entrées, viande, poissons, légumes, dessert...)

Sommaire

Entrées :	Salade alsacienne (Purée rose)	P
Viandes :	Bœuf polonaise	L
	Macaronade	L
Poissons,	Moules farcies aux épinards	P
Crustacés :	Sardines farcies	P
Garnitures :	Epinards	P
Légumes :	Beaux coquins	L
	Haricots verts (de Rabastens)	L
	Ramskin	L
Desserts,	Assaisonnement de salade de fruits	P
pâtisseries :	Cake au citron	P
	Galette aux amandes	L
	Gâteau au chocolat	L
	Gâteau au lait cru	P
	Gâteau scott	L
	Glace de Mme Ducassé	P
	Merveilles	P
	Pricklets	P
	Racahout	L
	Reine de Saba	P
Autres :	Confiture de fraises	P
	Crêpelettes	P
	Galettes salées pour le thé	L
	Le Poilu	L

L'indication L. (pour Louise)
et P (pour Paulette)

! permet de savoir duquel
... des deux carnets est extrait
... chaque recette.



Louise et Paulette



Sardines farcies

(Poisson)

Supprimez les têtes, ouvrez-les du côté du ventre pour enlever l'arête, étendez-les sur un linge, les unes à côté des autres, le côté ouvert en dessous, salez-les (quand ce sont des sardines fraîches).

Mettez sur chacune une cuillerée d'épinards*, roulez-les ensuite, partant de la tête en allant vers la queue.

Vous aurez étendu sur un plat à gratin huilé un lit d'épinards. Rangez les sardines dessus, saupoudrez de panure, arrosez d'huile à volonté et faites gratiner.

* voir recette **Epinards**



* Epinards

(Garniture)

Faites-les cuire cinq minutes à l'eau bouillante salée. Egouttez-les, rafraîchissez-les bien, pressez-les et hachez finement. Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile et un oignon haché. Laissez légèrement roussir, joignez-y les épinards. Passez-les quelques minutes sur un feu modéré en remuant avec une cuiller de bois. Ajoutez une cuillerée de farine, mélangez bien et mouiller d'un peu de lait chaud. Assaisonnez de sel, poivre, muscade. Laissez cuire 20 minutes à petit feu. Ajoutez deux gousses d'ail hachées.



Beaux coquins (Recette d'Augusta Bastien*)

(Légumes)

Cuire les pommes de terre. Les écraser. Saler.

Pour 8 personnes

Les mélanger avec la farine en ajoutant le lait bouilli dans lequel vous aurez fait fondre le beurre. Aplatir avec le rouleau la pâte très mince. Couper des carrés. Faire frire dans la friture bien chaude. Ces beignets doivent être dorés et bien gonflés.

* voir aussi recette le Poilu

3 pommes de terre moyennes,
3 verres farine,
1/2 verre de lait,
gros comme une noisette de beurre



Haricots verts (Recette de Rabastens)

(Légumes)

Les mettre dans l'eau bouillante avec du sel et une gousse d'ail et les laisser jusqu'à ce qu'ils soient mous - Les égoutter - Les mettre dans une casserole avec de la graisse, un peu de jambon coupé en morceaux fins et quand ils sont un peu cuits, ajouter une poignée de persil et une bonne poignée de farine - Les faire sauter, ajouter un peu d'eau et laisser cuire en remuant de temps en temps, à peu près un quart d'heure - Au moment de servir, faire une liaison avec un jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau.

Il existe mille façons d'accommoder les haricots.

Ce qui rend cette recette précieuse, c'est son origine : " Rabastens ". Pour Louise c'est sûrement un plat de son enfance, car c'est à Rabastens qu'habitent ses grands-parents Gouzy. Et c'est dans la maison familiale, ancien presbytère acheté lors de la vente des Biens Nationaux, que son père, Paul Gouzy, abandonnant l'errance de sa vie d'officier s'installe pour sa retraite et où il reçoit ses petits-enfants Paulou, Jean, Paulette et Pim (Henri) Siben.



Rabastens 1911,
aquarelle d'Ernest Siben



Ramskin (Recette d'Emma) Mathilde Cordier

Faire une sauce blanche (la valeur d'un 1/3 de litre de lait) ; ajoutez-y 1/4 de livre de fromage de Gruyère râpé et deux œufs entiers dont on a battu les blancs en neige ; mêler le tout et mettez au four 15 minutes de cuisson.



* voir arbre Daniel Franc de Ferrière



... Théréssette Rey-Lescure, épouse d'André Taupier Létage, est la belle-soeur de Max Taupier *. Elle habite une des ailes du château de Vidasse, à Pessac sur Dordogne.

Depuis le temps de "l'oncle" Daniel Franc de Ferrière, les habitants de Pignon sont toujours les bienvenus à Vidasse, pour de folles parties de jeux entre adolescents, pour un thé ou un bridge pour la génération au dessus, pour regarder un concours hippique, quand Max, grand amateur de chevaux, en organise un dans le parc...

Gâteau Scott (Recette d'Augusta Bastien*)

(Dessert)

Un bol de farine. Une tasse à thé de sucre en poudre parfumé à volonté. Une tasse à thé de lait. Un paquet de levure alsacienne. Bien mélanger. Beurrer un moule plat. Parsemer de 25 gr de raisins de Corinthe. Laisser au four une heure feu doux.

* voir aussi recette le Poilu



Glace de Mme Ducassé

(Dessert)

200 gr de sucre glace

4 jaunes d'œufs

1 pot de 250 gr de crème fouettée

Bien battre les jaunes d'œufs et le sucre glace. Ajouter la crème fouettée et les blancs en neige.

Parfumer au chocolat ou au café.



Merveilles

(Dessert)

Matériel : 1 terrine

1 cuillerre de bois

1 rouleau à pâtisserie

1 couteau

1 bassin friture

1 plat, une serviette

Quantités 500 g farine

250 g sucre en poudre

1/2 plaque planta, 3 œufs

1/4 verre de lait, une pincée de sel

1/2 paquet de levure, huile à friture

1 cuillerre rhum (ou autre liqueur),

Mettre la farine dans la terrine. Faire une fontaine, y mettre les 3 œufs entiers, le planta fondu au bain-marie, dans lequel on a incorporé la levure.

Travailler la pâte, ajouter le lait et le parfum, étaler la pâte sur la table farinée. L'aplatir au rouleau à pâtisserie. La découper dans en lamelles, faire des nœuds, des ronds à votre choix. Les mettre dans l'huile à friture chaude. Sucrez, servir sur une serviette en buisson.

Les fautes d'orthographe de la recette originale ont été conservées. Elles viennent probablement de la jeune employée de maison à qui le carnet a été confié, et qui l'a recopiée



Pricklets (recette Claude Ray)

(Dessert)

1 sucre, 1 petit bol à oreilles de farine

1 œuf battu blanc et jaune avec le sucre

1/2 cuillerée à café rase de bicarbonate de soude

3/4 de petit bol à oreilles de lait caillé

ou 1 petite cuillerée de levure alsacienne

(dans ce cas lait non caillé et pas de bicarbonate).

Mélangez le tout à consistance de pâte pfanküchen - Huiler la poêle avec un papier - Verser la pâte par cuillerées à café, faire dorer des deux côtés.



Racahout (Recette de Mme Picat)

(Dessert)

Fécule de riz 125 gr (chez Groult)

Fécule de pommes de terre 125 gr (chez Groult)

Cacao en poudre 125 gr (chez Potin)

Sucre en poudre 250 gr Vanille à volonté

Bien mélanger dans un grand saladier toutes ces substances, puis enfermer dans un flacon de verre, cacheter, et conserver au frais.

Pour la préparation de ce racahout comme pour celle de toutes les bouillies d'enfant, délayer d'abord à froid dans très peu de lait, puis verser peu à peu la quantité de lait bouillant qu'on veut mettre. Faire une sauce blanche la valeur d'un l... [suite à venir...]

M. le colonel Picat, son mari, est un camarade de promotion d'Ernest Siben 10/14 .

Les deux familles se rencontrent souvent.

Cette relation amicale se poursuit avec

la génération suivante :

Røederer et Ferrière se côtoient à Mulhouse avant la guerre de 1939-1945.

C'est tout naturellement qu'Henri, informé par

Yann et Paulette de la venue de leur petite fille

à Grenoble pour y étudier le russe,

l'invite à leur rendre visite.

Et c'est ainsi que leur fils Pascal Røederer

à l'occasion de rencontrer Suzanne de Ferrière,

mais ceci est une autre belle histoire ...

Il y a des recettes que l'on nous a soufflées à l'oreille

Nous en avons glanés sur un coin de table,
sous l'ombrage d'un arbre ou entre deux chaises
et hâtivement notés au dos du premier papier venu...

De quelque coin du monde,
de quelque coin du temps ils seront issus,
nous les retranscrivons ici pour notre plaisir et pour le tien.

Sommaire

Recettes de Faustine :	Tit'Kô	
	Yellows Dhaal	
Recettes de Tid :	Christmas cake	
	Selle de pré-salé à la française	
Recettes de Kanak :	Salade de Chouchoutes	(entrée)
	Salade de papayes vertes	(entrée)
	Le bounia	(plat de viande et légume)
	Lait de coco	(sauce, condiment)
	Marmite mélanésienne	(viande et légume)
	Manioc frit	(légumes)
	Bâton de manioc	(gâteau)
	 pudding ou gâteau à l'eau	(dessert)
Recettes de Tahiti :	Poé à la citrouille	(légume)
	Poé sucré	(dessert)
Recettes de J-J Boyer :	Grace (sic), il faut lire "glace"	(dessert)



Tit'Kô

* 2 lb of pok ribs 1/2,
thick bacon, slim ends, etc...
* A big thumb og ginger.
* 5 garlic gloves.
* 1 can of coconut cream.
* 1/2 cup of sugar or
1 can coconut milk
+ 3/4 cup sugar.
* 1/4 cup of soya sauce.
* rice + carrots, beansprout,
bamboo shoots, mushrooms,
eventually fresh coriander...

Marinade : (for one hour or whole day !)

mix the soya sauce, the mashed garlic, the grated ginger in a bowl * dice the meat with its fat * barely finish to cover with water * let it be 2 hrs...

Cooking : put the sugar dry to caramelize dark brown bubbling in a thick pan * sautee lightly the meat for a few mn to get the color on all sides * add the marinade and the white of coconut cream or all the can if coconut milk * allow to cook peacefully for 1 hr 1/2 at a little boil, the juice will reduce quite well.

Side dish : dice the veg. of your choice, remove some juice from the meat pan and use it with some more water to cook the veg. (optional)

Rice as usual, to be firm & dry.

Serve the rice, cover with meat dices. Top with veg & juice.
Sharpen your chopsticks... Et voilà

Recette de Faustine

Les Yellows Dhaal de Gopi Anty, for 10 people

Recette de Faustine

- Allo, Anu,
- would you have
- a recipe for Dhaal ?
- Yes, of course, which way ?
- the way I cook it ?
- Yes; I trust you.
- So, you take, hofd on,
- I have a question
- to my Mum'
- Mummy, here is Faustine
- on the phone for you.
- Yees, Faustine, tell me.
- See Anty, I have a friend
- who's holding
- a big Indian diner, he said
- he would shop my head
- if I didn't send him
- a good recipe for Dhaal.
- Now nice!

- Take one ordinary drinking glass of tuur dhaal, yellow ones, you know, rright ?

- Sure Anty.

- Then you putt them in the cooker, the pressure cooker, you wash them nicely, you add two pinches of haaldy, you know what it is, turmeric powder, with two nice tomatoes, also finely chopp', and threeee green chilies, cut into rings, and salt to taste. You add two glasses of water and you close the cooker. When the pressure comes, you reduce the gas for ten minutes. You mash the whole dzing with a spoon and then you add the seasoning. You know for the seasoning ?

- No, Anty, tell me.

- You putt litttllle oil in a sauce pan, with one smool spoon of mustard seeds, five curry leaves, one small spoon of urut, these white dhaal, you know ? and two garlic heads also mashed. You leave it, as soon as the mustard seeds pop and the urut turns brown, you switch off the gas and mix it nicely with the dhaal. You can put on top some siseled coriander leaves. Oh, God, I forgot with the tuur, one chop' onion, so sorry. Will you be able to cook it, you should come home !

- Yes Anty, I wish I would !

pour Anne, 3 mars 1998 .../...

Ingrédients :

1 ou 2 chouchoutes
[appelées aussi Christophines]
par personne
1 noix de coco
[ou du lait de coco en boîte]
1 boîte de poissons en conserves
(sardines ou autre)
1 citron vert

Au bord du Diahot, Nouvelle Calédonie



Lever tôt, à l'aurore
répartition des ingrédients :
féculents (ignames, taros),
légumes (oignon, citrouille, tomates...),
viande (poulet, roussette ou poisson...).

Nous irons, à deux, prendre un tas.

**Salade de Chouchoutes** (entrée)**Recette Kanak**

Faire cuire les chouchoutes dans une casserole d'eau.

Les égoutter, les peler et les couper en morceaux (si trop chaudes pour être tenues en main, on peut les refroidir en les plongeant dans l'eau froide). Casser et râper le coco, presser la pulpe pour faire un lait épais. (à défaut de noix fraîche et de râpe à coco, on peut se rabattre sur une boîte de lait de coco, on en trouve dans les rayons d'alimentation asiatique)

Mettre dans un saladier les chouchoutes en morceaux, le poisson émietté, un peu de sel et arroser avec le lait de coco.

Mettre le tout au frais, dans le réfrigérateur.

Ajouter le jus de citron avant de servir



La chouchoute, appelée christophine à la Martinique et commercialisée sous ce nom, ou sous celui de chayotte en France métropolitaine, est le fruit d'une liane, piriforme et de couleur verte. Sa surface tourmentée le rend difficile à peler cru. C'est pourquoi il vaut mieux le faire cuire avant, dans une casserole d'eau bouillante.

On peut utiliser sa chair comme on utiliserait des courgettes, pour en faire des gratins, soufflés...

Salade de papayes vertes (entrée)**Recette Kanak**

Ingrédients : Papayes vertes, bien fermes, citrons verts, lait de coco pur. Inciser la peau des papayes et les placer 1 heure au soleil, pour que le jus amère et blanc s'écoule.

Les rincer, les peler et les râper comme on le ferait pour une salade de carottes.

Les mettre dans un saladier, avec du citron pressé, du sel et du lait de coco pur. On peut suivant son goût rajouter encore des oignons finement coupés, du persil, ... Servir frais.

● **Bounia** (plat de résistance, viande et légume)**Recette Kanak**

Le four kanak : Il faut un endroit où faire un feu vif dans lequel on met à chauffer des pierres et que l'on recharge de bois.

Au moment de l'enfournement le bois doit être entièrement brûlé et il faut écarter les braises restantes avec un balais de fibres végétales

Etaler les pierres de façon à faire un lit que l'on recouvre de feuilles de bananier. Placer le ou les bounia à cuire. Avec des pinces, placer quelques pierres chaudes par dessus. Recouvrir de feuilles ou de sacs de jute, puis de terre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus la moindre fuite de fumée.

Le Bounia : Prendre des feuilles de bananiers, dont au moins une jeune du centre (celles qui sont encore roulées). Tailler la nervure centrale externe pour l'amincir. Passer les feuilles au-dessus de la flamme pour les assouplir. Superposer en croix sur une bassine évasée 3 à 4 feuilles, et disposer en dernier la feuille du centre. Cet assemblage forme le plat ...

Peler les ignames et les tarots, les racler et les découper en morceaux à l'aide d'une fourchette. Choisir de préférence des petits taros d'eau ou des tarots de montagnes, et plusieurs espèces d'ignames. La meilleur est l'igname violette. On peut aussi rajouter du manioc ou quelques patates douces coupées en fines lamelles, et des bananes vertes.

Déposer une couche épaisse d'ignames, tarots, ... Placer au centre la viande choisie (poulet, poisson, ...), l'entourer et le recouvrir de morceaux d'ignames, tarots, ... C'est encore meilleur si on peut y intercaler quelques longs morceaux de citrouilles. Rajouter au dessus des oignons verts finement coupés et des morceaux de tomates. Saupoudrer de sel et/ou de Vet tsin. Verser du lait de coco en remplissant bien tout le bounia (il faut bien 2 à 3 cocos pour un bounia). refermer soigneusement le bounia, et lier le paquet de feuilles de bananier avec des lianes en veillant à ce qu'il n'y ait pas de fuite.

Mettre au four et laisser cuire 2 heures.

N'ouvrir le bounia qu'au moment de servir, et rouler les feuilles sur le coté pour faire un plat

Marmite mélanésienne (plat de résistance, viande et légume)**Recette Kanak**

Eplucher les ignames et les tarots. Les couper grossièrement en morceau (utiliser une fourchette). Eplucher et couper les autres légumes. Remplir le fond d'un grosse marmite avec des morceaux de tarots. Poser le poulet au milieu. Placer des morceaux d'igname et de patates douces autour, puis de citrouille, de bananes. Il doivent recouvrir la viande. Rajouter les tomates, oignons, persil haché... Saler et poivrer.

Remplir la marmite avec du lait de coco. Il doit couvrir la dernière couche de légume. Cuire à feu doux.

Si l'on fait une marmite au poisson, il vaut mieux le placer au dessus, car il cuit plus vite.

Manioc frit (légumes)**Recette Kanak**

Ingrédients : 2 ou 3 racines de manioc, huile de friture.

Prendre des racine de manioc bien fraîches, pas trop grosses, sinon elles sont très ligneuses. Les épluché et les cuire dans de l'eau salée. Il change légèrement de couleur à a cuisson et devient moins dur.

Egoutter le manioc et le laisser refroidir. Enlever les parties ligneuses du centre. Découper en morceau genre grosses frites épaisses. Les faire frire dans de l'huile bien chaude. Egoutter. Peut se consommer chaud ou froid.

Petit truc : En salant l'huile dans la poêle, on limite des éclaboussures.

Bâtons de manioc (gâteau)**Recette Kanak**

Ingrédients : Manioc râpé, coco râpé, sucre, feuilles de cocotier.

Eplucher, laver et râper des maniocs. Caser des noix de coco, et les râper. Il faut approximativement le même volume de manioc râpé que de coco râpé. Mélanger le tout, rajouté du sucre (environ la moitié du volume de coco râpé utilisé).

Prendre des petites poignées de ce mélange que l'on glisse entre deux feuilles d'une palme de cocotier, et lier les paquets longs ainsi obtenus avec des lianes. Cuire le tout en même temps que le binia au four kanak.

A défaut de four kanak, on peut les cuir dans un four traditionnel.

A défaut de feuilles de cocotiers, on peut les emballer dans des feuilles de bananier.

Ce gâteau de manioc et de coco râpé est une friandise que l'on trouve souvent dans les marchés indigènes.

Déballer son bâton de manioc est aussi extraordinaire que d'ouvrir un bonbon.

La difficulté de chauffer un four de pierres peut être tourné en utilisant un four classique.

Les feuilles de cocotiers étant difficile à trouver, vous pouvez essayer les feuilles de palmier dattier ?

Un gâteau très semblable est cuit dans un paquet de feuille de bananier.

Vous pourrez peut-être en trouver dans le jardin d'un de vos voisins.

Si vous êtes toujours dans l'embarras vous pouvez essayer de les faire cuire en petits tas directement posés sur la tôle de votre four... mais cela devient vraiment une autre recette...



Grace (sic), il faut lire "glace" (*dessert*)

J-J Boyer

Pour une pinte de crème, il faut un demi livre de sucre et on la fait chauffer jusqu'à ce quelle est prête à bouillir et on y met le sucre quand elle est un peu refroidie. Environ une demi-heure après on la met dans la sorbotière [probablement "sorbetière"] et on y met 2 cuillerée de fleur d'orange et un peu d'écorce de citron il faut 2 jaune d'œuf et prendre garde qu'il ny est ni le blanc ni le germe et on le met que la greme [il faut lire "crème"] est bouillir en ayens ["en ayant"] bien battu un peu de crème, il faut mettre une pognée de sel dans le fond du siau avant di mettre la glace et on y met la sabotière et dutour de la sabotière la hauteur de 3 pouces de glace et en suite une autre pogne de sel et successivement jusqu'à ce que le siau est plain à la hauteur de la moltié il faut une 1 1/2 heure.

Papassus un après-midi autour d'une table, juillet 2000



*Livre : ancienne mesure de poids ; vaut suivant les lieux, entre 0,35 et 0,5 kg.
Pinte : ancienne mesure de capacité ; vaut suivant les lieux, entre 0,6 et 1 litre.
Pouce : ancienne mesure de longueur ; vaut suivant les lieux, environ 3 cm.*

Cette recette de sorbet a été récoltée par Jean-Jacques Boyer (1744-1833) vers 1780-90, peut-être dans la région lilloise où il était alors en garnison. Le capitaine Boyer, grand collectionneur de recettes et de remèdes de bonne femme, est le grand-père de Sophie Boyer, l'épouse d'Adolphe Franc* : Ses grimoires sont passés, avec les archives de sa famille, des greniers de l'Hyronnelle, à Moncaret (24) à ceux de Pignon.

La recette de cette "Grace" se trouve transcrite sur un petit bout de papier glissé dans l'un des recueils. Ce sont manifestement des notes hâtives prises sous dictée et jamais remises au propre, d'où une orthographe plus ou moins phonétique qui a été scrupuleusement respectée ici.

* voir fiche *Jacques dit Adolphe Franc de Ferrière* [3216/4824c](#) – *Jeanne Sophie Boyer*

