

RECETTES D'AUTREFOIS...

Philippe CHAPON

J'ai découvert récemment ce livre de cuisine, reprenant des recettes écrites par un corsaire breton de la fin du XVIII^e siècle. Ce livre, pour le moins cocasse, dévoile quelques us et coutumes alimentaires de l'époque. Et connaissant certains de nos adhérents épicuriens, il m'a semblé bon de vous les faire partager.

Jean-Pierre Boudin, *Carnet de cuisine d'un corsaire breton*, autoédition, Collection « L'eau à la bouche », 2000.

Omelette aux œufs de goéland

« Pas de quoi nourrir l'équipage, mais pour une ration, quatre à six œufs de goéland bien frais font l'affaire. Pourvu qu'ils soient propres et non couvés, alors ils sont cassés, battus comme pour ceux des poules.

L'assaisonnement s'organise autour d'une prise de sel, d'un mouvement de poivrier, d'un râpé de muscade de Ceylan.

Tu mets peu d'huile dans une poêle avec une jolie noix de beurre, laisses-y chauffer, fondre surtout sans brûler et verser les œufs préparés. Procède comme à l'ordinaire.

S'il te reste un morceau de morue cuite, effeuille-la au centre de ton omelette, avant même de rouler la fameuse encore cou-lante.

Déguste et n'en dit rien aux autorités.

Cette façon me vient de Dame Angèle, une beauté cuisinière de Paimpol. Ma fiancée d'escale.

Recette envoyée au grand Maître-coque juste-Mouvette en remerciement de ses secrets de pâtisserie.

Taverne des douanes.

Paimpol, mai 1792 »

Pâté de cormoran (à la façon du braconnier de Belle-Île)

« La victoire, escale au palais Janvier 1802.

Pas de quantité précise, tout dépend du nombre des oiseaux estourbis.

Sans tarder, dépouiller et vider les volatiles, cœurs et foies seront gardés. Mortifier les chairs recouvertes d'un linge propre, trois journées au frais à la cave. Puis désosser les cormorans et mariner la viande avec une bonne ration d'eau de vie. Toute une nuit.

Au petit matin peser la viande et ajouter un poids égal de porc gras. Hacher les viandes ainsi préparées.

Par oiseau ajouter sept gousses d'ail écrasées pour haussé le goust et deux oignons en fin morceaux pour le pet.

Une cuiller à soupe rase de sel épicé, une à café de quatre épices et deux pincées de poivre noir écrasé, pour deux livres de viandes, sont suffisantes. Alors bien malaxer l'ensemble puis laisser au frais repos une journée de plus.

Placer dès lors la farce dans un moule à pâté bien bardé de lard gras, cuire au bain-marie et au four moyen durant trois heures. Quand c'est cuit, couler dessus le saindoux fondu.

Laisser rassir la terrine au frais quelques jours avant de festoyer.

Pain noir et salicornes au vinaigre. »

Œuf coque aux coques de maître coq

« Les coques sont bien fraîches et de belle taille. À raison d'une double poignée par matelot je les fais se dégorger, deux bonnes heures dans une bassine remplie d'eau du large où d'eau de pluie mais généreusement salée comme la mer. Si besoin c'est deux eaux qu'elles passeront pour mieux sortir leur sable.

Dans une cocotte au fond épais j'y ai disposée pour tout une feuille de laurier sauce, une échalote en tranches fines, une tendre noix de beurre poivrée, ce pour chacun des gourmands à régaler.

Ainsi fait, bien mélanger à la mouvette coquilles et saveurs.

Les petits œufs de poule se cachent sous les coques assaisonnées. C'est le moment de poser couvercle sur la coquetière. Cocotte sur feu vif le temps d'un bon sablier.

Le temps aussi qu'il faut pour tailler une mouillette graissées de beurre.

À table, ôter couvercle. Humer.

*Au chant du coq je mange les coques,
L'œuf coque... coquetterie de coquerie*.*

*Coquerie : cuisine d'un bateau