

Pêches au Chinon

**16 pêches,
16 morceaux de sucre,
1 écorce de cannelle,
1 bouteille de Chinon rouge âgé.**

Prendre des pêches bien mûres, les saupoudrer de sucre glace, laisser macérer pendant plus d'une heure.

Faire bouillir le Chinon avec les morceaux de sucre et l'écorce de cannelle.

Y mettre les 16 pêches.

Dès que les fruits sont cuits, les égoutter et les présenter.
Arroser avec le sirop de cuisson, après réduction.

Surtout servir très frais avec une brioche chaude.

Casse-museaux ou Cassemusses sucrés ou salés

Mélanger

250 gr de fromage blanc bien égoutté avec 3 oeufs,

100 gr de beurre,

un peu de sel,

une goutte de jus de citron,

enfin 250 gr de farine.

Travailler la pâte qui ne doit pas être trop épaisse.

La laisser reposer un moment.

Avec la cuillère en faire de petits tas sur la plaque à pâtisserie beurrée.

Faire cuire à four modéré.

Les casse-museaux doivent être très durs, d'où leur nom.

On prépare également des cassemusses ou cassemuseaux sucrés.

Il suffit d'ajouter 150 gr de sucre semoule au fromage blanc.

Certains aussi préparent les cassemusses en incorporant du fromage blanc à une pâte à brioche rustique de campagne.

Quiche Tourangelle

Foncer une tourtière de pâte brisée ou feuilletée.

Etendre sur la pâte 150 gr de rillettes et quelques morceaux de rillons, mais pas trop gros, enfin quelques fines herbes et un peu de persil, le tout haché grossièrement.

Battre quatre oeufs et les mélanger avec 4 décilitres de crème.

Assaisonner de sel, poivre et muscade. Verser dans la tourtière.

Faire cuire au four à bonne chaleur pendant vingt-cinq à trentecinq minutes.

Sablés de fromage de chèvre

Disposer 300 gr de farine en fontaine ; à l'intérieur mettre 150 gr de beurre frais réduit en pommade, 100 gr de fromage de chèvre frais mais bien égoutté, deux œufs, 50 gr de sucre en poudre et une bonne pincée de sel.

Mélanger le tout très rapidement puis « fraiser » la pâte par morceau sous la paume de la main.

Laisser reposer une heure ou deux dans un endroit frais.

Etendre la pâte au rouleau sur une épaisseur de quatre à cinq millimètres.

La détailler avec un emporte-pièce rond ou a défaut avec un verre.

Disposer sur la plaque à pâtisserie légèrement graissée.

Faire cuire à four modéré une bonne dizaine de minutes.

Alose aux mousserons

Le poisson étant vidé, écaillé, lavé, bien épongé, le détailler en tranches épaisses (darnes).

Disposer celles-ci dans un plat creux beurré et dans le fond duquel on aura étalé une poignée d'échalotes, une demi-livre de mousserons, du persil et de l'estragon ; le tout haché et mélangé.

Assaisonner de sel et poivre et mouiller d'une demi-bouteille de bon vin blanc sec du Loir. Couvrir d'un papier sulfurisé beurré ; faire cuire au four pendant une demi-heure.

D'autre part, préparer une bonne livre de mousserons qu'il faut cuire à l'étuvée dans une casserole avec beurre, jus de citron et une pincée d'échalotes hachées.

Récupérer alors le liquide de cuisson de l'alose et celui des champignons. Les mélanger et faire réduire de moitié dans une casserole. Ajouter 3 décilitres de crème fraîche ; laisser réduire encore jusqu'à formation d'une sauce liée et onctueuse. Mettre les champignons autour ou dessus les darnes d'alose et napper le tout de la sauce passée au chinois.

Servir très chaud, saupoudré de persil et estragon hachés.

Alose de Loire rôtie

Choisir une belle alose de plus d'un kilo.

Vidée, écaillée, lavée, l'alose est séchée dans un linge propre, puis assaisonnée et roulée abondamment dans de l'huile d'olive.

La disposer alors dans un plat à rôtir et la mettre à four chaud.

Cuisson : une demiheure ; la retourner et l'arroser souvent.

La servir avec du beurre condimenté de persil haché et d'un peu de vinaigre de vin blanc de Touraine.

Alose sauce Piquerette (Anjou)

Couper en morceaux une belle alose vidée, écaillée, lavée.

Les morceaux sont mis à cuire dans une cocotte avec vin blanc sec, ail écrasé, oignons émincés, bouquet garni, fines herbes, sel, poivre du moulin.

Couvrir et faire cuire au four doucement (chaleur très modérée).

A mi-cuisson ajouter de la chapelure ou de la panure.

Après cuisson, terminer la sauce avec jus de citron et beurre frais.

Retirer le bouquet.

Ne pas passer la sauce.

Anguille poulette

L'anguille doit être dépouillée, vidée, lavée, époncée et détaillée en tronçons.

La faire cuire dans du vin blanc avec bouquet garni, sel et poivre du moulin, petits oignons blancs et quelques champignons frais.

Après cuisson, retirer le bouquet.

Egoutter l'anguille et la garniture.

Lier le liquide de cuisson avec un peu de beurre manié de farine et quelques jaunes d'oeufs (deux jaunes d'oeufs pour un demi-litre de liquide).

Chauffer, mais ne pas laisser bouillir ; rectifier l'assaisonnement et terminer avec un jus de citron.

Remettre les morceaux d'anguille, qui auront été tenus au chaud.

Servir en cocotte de terre avec croûtons de pain frits.

Barbeau à la crème

Faire cuire au court-bouillon un gros barbeau après l'avoir vidé, écaillé et lavé.

Passer à la poêle dans du beurre, des champignons émincés grossièrement.

Les mouiller d'un demi-verre de courtbouillon et laisser réduire quelques minutes.

Ajouter un bon verre de crème fraîche. Laisser mijoter un instant ; rectifier l'assaisonnement.

Verser cette sauce, en la passant, sur le poisson chaud et égoutté.

Servir avec des croûtons de pain rissolés au beurre.

Brême farcie

Choisir une belle brême, la vider, l'écailler, la laver, l'éponger.

La farcir avec de la mie de pain trempée dans du lait, deux neufs durs concassés, un oignon et des fines herbes hachées ; le tout bien assaisonné de sel et poivre, épices facultatives.

Disposer le poisson dans un plat creux en terre grassement beurré.

Recouvrir d'un papier sulfurisé huilé.

Faire cuire au four.

Servir tel quel, sans toutefois le papier.

Brochet beurre blanc

Pour le brochet, disons qu'il est simplement cuit dans un excellent court-bouillon, à base de bon vin blanc sec de la région, et qu'il doit être bien relevé en assaisonnement.

(Important : le brochet ne doit pas être cuit longtemps à l'avance. Il faut que sitôt cuit, il puisse être servi.)

Une rondelle de citron et une brindille de persil frisé pour garnir l'assiette, saucer dessus.

Si le menu n'est pas trop chargé, il peut être servi à part une marmite de pommes vapeur et un légumier de purée d'oseille fortement crémée.

Carpe Tourangelle

Choisir une belle carpe, assez grosse.

La vider, l'écailler, la laver très soigneusement et la garnir de la farce suivante : mélanger intimement 150 gr de mie de pain trempée dans du lait avec 100 gr d'échalotes et oignons hachés finement et sués au beurre pendant quelques minutes, 100 gr de champignons frais, lavés et concassés, une poignée de persil et de cerfeuil hachés, un neuf dur écrasé à la fourchette.

Assaisonner cette farce de sel, poivre et muscade, après avoir incorporé un neuf battu.

Barder la carpe, c'est-à-dire la rouler dans une mince tranche de lard gras, puis la disposer dans un plat creux pouvant aller au four et dans le fond duquel on aura eu soin d'étendre une bonne couche de beurre, des blancs de poireaux émincés, des rondelles de carottes et d'oignons, des lamelles de jambon.

Mouiller de deux ou trois décilitres de vin blanc de Rochechouart.

Recouvrir d'un papier sulfurisé beurré grassement.

Faire cuire au four pendant quarante à cinquante minutes.

A mi-cuisson, retirer le papier et arroser souvent la carpe avec le liquide.

Servir tel quel dans le plat de cuisson.

Andouillettes

(de Tours, de Vouvray, de Gorrion, de Saint-Hilaire, de Saint-Florent)

voici une délicieuse préparation

Les andouillettes sont saisies dans une poêle avec un peu de saindoux bien chaud, puis retournées pour qu'elles soient bien rissolées, bien colorées.

Les retirer et les disposer sur un plat en terre creux.

Oter le saindoux de la poêle, et mettre à la place un verre de vouvray sec.

Laisser réduire de moitié et ajouter hors du feu un morceau de beurre frais.

Napper les andouillettes, saupoudrer de panure oignons, laitues, bettes, épinards, persil, fines herbes.

Langue de boeuf à la gelée

Cuire la langue de boeuf à l'eau avec comme garniture : deux pieds de veau, des carottes, des petits oignons (que l'on met à mi-cuisson), des blancs de poireaux, un bouquet garni, sel et poivre. Girofle facultative.

Après cuisson, la langue et la garniture sont égouttées. Rejeter le bouquet. Le liquide, passé, est mis à réduire, pour bien l'écumer et le dégraisser. Ajouter de la gelée (1) achetée chez le charcutier.

Passer au linge fin et conserver au frais où le liquide doit se solidifier en partie. Pendant ce temps, trancher la langue préalablement épluchée ; la ranger dans une terrine en grès ou un grand plat creux en terre.

Disposer autour les légumes et les pieds - dont on aura retiré les os coupés en gros dés.

Verser le liquide refroidi mais qui n'est pas encore « pris ».

Mettre au réfrigérateur. Le liquide prendra et il sera possible de démouler pour servir.

Matelotte des tonneliers (Touraine)

Choisir un morceau de veau, épaule ou poitrine.

Couper la viande seulement (donc retirer les os), en cubes moyens et les blanchir.

Préparer un roux avec 70 gr de beurre et 70 gr de farine ; mouiller avec deux litres de vin rouge ;

saler, poivrer et ajouter un bouquet garni et un gros oignon coupé en menus morceaux.

Faire bouillir et mettre la viande. Laisser cuire doucement, couvert, au four de préférence, à chaleur modérée.

Poillettes Sarthoises

Choisir 2 kilos de lard frais mi-maigre, mi-gras, (dans les côtes de préférence).

Découper le tout et le mettre dans la cocotte avec un décilitre d'eau, du poivre du moulin, du gros sel (70 à 80 gr), un peu d'épices.

Laisser cuire doucement, à découvert, pendant cinq à six heures en remuant souvent avec une spatule de bois. Après cuisson, retirer les os et la couenne, écraser bien la chair, au besoin la piler, la mettre en pot.

Après refroidissement, couvrir de saindoux.

(Note : On remarque que ces poillettes sont tout simplement une sorte de rillettes ; nous n'avons malheureusement pas trouvé l'origine de l'appellation : poillettes.)

Poitrine de veau (ou d'agneau) farcie

La poitrine étant désossée, la remplir de la farce angevine; roulée et bien ficelée, la mettre en cocotte avec du beurre et la faire rissoler ; ajouter quelques carottes et oignons coupés en rondelles, laisser suer quelques minutes.

Mouiller de bon vin blanc sec.

Assaisonner de sel et poivre. Couvrir et faire cuire au four à chaleur modérée.

Après cuisson le jus sera réduit et passé sur la viande coupée en tranches.

Rillauds d'Anjou

Couper en gros cubes (cinq à six centimètres de côté) 3 kilos de poitrine de porc frais ; ne pas retirer la couenne. Mettre ces morceaux dans une terrine et saler avec du gros sel (75 gr environ pour les 3 kilos de viande).

Laisser pendant une nuit dans un endroit frais.

Pour la cuisson, prendre 1 kilo de saindoux et le faire fondre dans une cocotte ; ajouter les morceaux de poitrine. Laisser cuire doucement pendant près de deux heures.

Terminer avec un peu de caramel et forcer le feu deux ou trois minutes. Egoutter les rillauds et les servir chauds ou froids

Rillettes de Tours

Prendre 1,500 kilo de porc dans le filet (côtes et graisse), couper en dés le gras et le maigre.

Mettre le gras dans une cocotte avec un demi-verre d'eau; ajouter le maigre et les os. Couvrir et cuire à feu doux pendant trois heures.

Assaisonner alors de sel, poivre, épices et laisser cuire encore une bonne heure.

Remuer de temps en temps avec la spatule en bois ; remplir de ces rillettes encore chaudes des pots en grès.

Après refroidissement, couvrir convenablement de saindoux. (On aura soin de retirer les os avant la mise en pots.)

Rillons (également Rillauds et Rillots)

En Touraine, rillettes et rillons se disent également « grillettes » et « grillons ».

Couper en gros cubes, de 3 à 4 centimètres de côté, 2 kilos de poitrine de lard maigre.

Les faire revenir dans une cocotte avec du saindoux.

Ajouter un peu d'eau, et laisser cuire doucement en remuant de temps en temps ; mais attention de ne pas briser les morceaux.

Lorsqu'il sont bien cuits et bien rissolés, les égoutter, les saler et les poivrer.

Se dégustent chauds ou froids.

Lapin de Garenne au Vouvray

Le lapin étant dépouillé, le couper en morceaux.

Le mettre mariner dans un demi-litre de vouvray sec, avec comme aromates : oignons et échalotes assez finement émincés, thym, laurier, persil, cerfeuil, estragon, une gousse d'ail bien écrasée, une goutte d'huile, enfin du poivre moulu fraîchement.

Le lendemain, égoutter le lapin et l'éponger avec un linge propre.

Couper 1.511 gr de lard maigre fumé en gros lardons et les faire revenir dans une cocotte ;

Les retirer lorsqu'ils sont bien dorés.

Dans la graisse fondue, mettre les morceaux de lapin et les faire bien colorer, les saler.

Remettre les lardons et ajouter des champignons frais coupés en gros dés ; mouiller avec la marinade ; porter à ébullition, rectifier l'assaisonnement, couvrir ; faire cuire doucement.

Servir avec la garniture tourangelles.

Poulet (ou poularde) aux morilles

La volaille assaisonnée est mise en cocotte avec du beurre, faire cuire à four modéré.

Elle doit blondir mais pas rissoler.

Après cuisson, la retirer et la couper en morceaux qui seront dressés sur le plat - creux - de service.

Dans le beurre de cuisson, jeter les morilles - fraîches - bien lavées et épongées.

Laisser étuver, puis verser 3 à 4 décilitres de crème fraîche.

Faire réduire pour obtenir une sauce liée et onctueuse dont s'imprégneront avec bonheur les morilles.

Rectifier l'assaisonnement et verser sur les morceaux de poulet ou de poularde.

(La poularde est recommandée ; elle est plus moelleuse.)

Cardons de Tours

Les cardons étant épluchés (retirer les branches brunes, molles, flétries ou trop dures), les détailler en tronçons de quelques centimètres de long.

Oter les filandres de chacun des tronçons ; ces derniers sont mis dans l'eau citronnée.

Les faire cuire dans un blanc, c'est-à-dire dans de l'eau salée, citronnée et dans laquelle on aura délayé un peu de farine.

Après cuisson, les cardons étant égouttés, les préparer sautés au beurre, ou encore, comme le choufleur, à la béchamel ou au gratin.

(Les côtes de bettes, ou blettes, ou cardes, se préparent de la même façon et avec les mêmes recettes.)

Cèpes à la Tourangelle

Choisir de beaux petits cèpes bien fermes.

Les étuver entiers doucement au beurre avec ail, échalotes et persil, le tout haché.

Avant de servir, ajouter deux ou trois cuillerées de bon jus de veau.

Chouée

Faire revenir dans une cocotte, avec du saindoux, des morceaux de lard maigre, des carottes et des oignons coupés en rondelles épaisses.

Y mettre des choux verts (vans comme on dit dans la région), épluchés et blanchis.

Assaisonner de sel et poivre ; mouiller à peine à hauteur de bon bouillon ou à défaut d'eau ; ajouter un bouquet garni, de l'ail écrasé et une crosse de jambon si possible.

Couvrir et faire cuire au four, doucement.

Après cuisson, laisser mijoter sur le coin du four, découvert, pour que le reste du liquide s'évapore.

Servir arrosé d'un filet de vinaigre (facultatif).

Chou-fleur à la béchamel

Le chou est cuit comme il est (lit a « Chou-fleur en salade »).

Les petits bouquets seront disposés dans un plat creux.

Servir nappé d'une béchamel bien assaisonnée et liée de façon à bien recouvrir.

Garniture Tourangelle

Faire cuire séparément des haricots verts et des flageolets.

Ne pas laisser trop cuire ; les légumes doivent même être un peu fermes pour qu'ils ne s'écrasent pas.

D'autre part, préparer un roux blond et le mouiller de bouillon.

Il doit être lié et onctueux ; rectifier l'assaisonnement.

Y mettre les haricots verts et les flageolets.

(La quantité de velouté doit être la moitié de celle (les légumes.)

Haricots à la Tourangelle

Cuire à l'eau salée de gros haricots verts (princesse) coupés en tronçons de trois centimètres de long, et des haricots blancs nouveaux.

Cuits, ils seront bien égouttés et incorporés à une béchamel assez légère, mais bien crémée et assaisonnée convenablement (le sel et pointe de muscade ; poivre, facultatif).

Avant de servir, saupoudrer de persil concassé.

Petits pois à la Tourangelle

Faire revenir dans une cocotte quelques petits oignons blancs nouveaux avec un bon morceau de beurre ; ne pas laisser colorer.

Ajouter trois ou quatre cœurs de laitue bien lavés, puis les petits pois, qui doivent être très frais et écosés au moment.

Ajouter encore un petit bouquet garni, une pincée de sucre ; assaisonner de sel ; surtout pas de poivre ni d'eau. Couvrir, si possible avec un couvercle creux spécialement conçu pour contenir un peu d'eau.

Couverts hermétiquement, les petits pois doivent cuire à « l'étouffée », dans leur propre jus qu'ils rendront à la cuisson.

(Note : ce serait là l'origine des petits pois à la Française.)

Piochons sautés

Prendre des têtes de petits choux verts, blanchies, refroidies et bien égouttées ; les faire sauter à l'huile - huile de noix recommandée - dans une poêle ; les faire étuver ensuite, au four, dans une cocotte.

Assaisonner de sel et poivre.

On peut les servir arrosés d'un filet de vinaigre.

Ce plat de choux peut être dénommé « Darrée aux choux ».

Pommes au fromage

Dans une cocotte, faire chauffer un gros morceau de beurre ; disposer alors une couche de pommes de terre coupées en rondelles de trois à quatre millimètres d'épaisseur ; par-dessus, étendre une couche de fromage (gruyère ou comté) détaillé en lamelles ; recommencer : couche de pommes (le terre, couche de fromage, etc., jusqu'à la moitié de la cocotte.

(Bien entendu, les pommes de terre sont assaisonnées de sel et poivre avant d'être lrisées en couches dans la cocotte.)

Faire cuire à four modéré pendant une heure à une heure quinze minutes.

Pour servir, démouler sur un plat rond.

On peut saupoudrer de persil haché.

Fouace

Nom d'une ancienne pâtisserie qui était une sorte de galette de fine fleur de froment, non levée et cuite au four, mais cuite primitivement sous la cendre, dans le foyer (locus), d'où son nom.

Dans toutes les provinces de France, on fait des fouaces. Dans certains pays, on les appelle fougasses.

En Touraine, on connaît la fouace sèche de Noël.

Mais la fouace a été immortalisée par Rabelais dans son chef-d'œuvre Gargantua.

C'est à Lerné que se situe l'épisode de la lutte des fonaciers et des bers;ers.

Il est dit (livre f, chapitre xxv) : « ... auquel temps les fonaciers de Lerné passoient le grand quarroy (grand chemin), menans dix ou douze charges de fouaces à la ville. » Interpellés par les bergers oui leur demandaient d'acheter des fouaces, les fonaciers refusèrent et même insultèrent les gardiens de moutons. Ilne bagarr s'ensui-vit qui vit les bergers prendre les fouaces aux fonaciers.

C'est encore dans Gargantua que Rabelais mentionne la recette de la fouace : « ... fouaces faites à beau beurre, beaux moyeux d'oeufs (jaunes d'œufs), beau safi'ran. et belles especes... e (livre 1, chapitre xxxn).

Recette incomplète, bien sûr, mais (Ini donne une idée de la fouace de Lerné.

A notre époque, les recettes sont nombreuses

L'une des plus courantes est celle-ci :

Faire une fontaine avec 300 gr de farine ;

au centre, mélanger deux œufs, 175 gr de beurre, 10 gr de sel, une pincée de sucre et un demi-verre de lait.

Pétrir le tout avec la farine et en faire une pâte bien lisse.

La laisser reposer pendant deux ou trois heures.

En faire alors une ou deux abaisses rondes de près d'un centimètre d'épaisseur.

Avec le doigt, faire quelques trous à la surface ; déposer dans ceux-ci une petite noix de beurre.

Faire cuire au four à chaleur modérée.

Fouée

La « Fouée» est une galette très plate, préparée avec de la pâte à pain et qui doit être à peine cuite.

Lorsque la fouée est cuite, on l'arrose de beurre frais à la sortie du four.

On la mange chaude.

Potage Tourangeau

Mettre dans une casserole un gros morceau de pain (250 gr), 25 gr de beurre, 500 gr de pommes de terre, quelques blancs de poireaux coupés en morceaux.

Mouiller de trois litres d'eau, saler et poivrer.

Couvrir et faire cuire lentement, une heure à une heure et demie.

Remuer de temps à autre avec une spatule de bois.

Après cuisson, battre le potage avec un fouet pour le lier et incorporer deux jaunes battus et mélangés à trois bonnes cuillerées de crème fraîche.

Verser le tout bien chaud dans une soupière et saupoudrer de pluches de cerfeuil.

(Note : dès que la liaison jaunes-crème est incorporée, le potage ne doit plus bouillir.)

Soupe au lapin de Garenne (Touraine)

Découper en morceaux un lapin de garenne (jeune de préférence) ;

faire revenir ces morceaux au beurre dans une marmite ; saupoudrer de poudre de curry (facultatif).

Mouiller de bouillon ou d'eau ; ajouter deux ou trois gros oignons émincés, un bouquet garni, une gousse d'ail écrasée, de la sarriette, du romarin et si possible du basilic ; saler, couvrir et laisser cuire doucement jusqu'à ce que la chair du lapin se détache bien des os.

Passer alors le bouillon et incorporer à celui-ci 250 gr de champignons blancs hachés finement.

Faire cuire pendant quelques minutes et ajouter la chair du lapin décortiquée et également hachée.

Laisser bouillir lentement encore pendant quelques minutes et hors du feu, incorporer trois jaunes d'œufs mélangés à deux décilitres de crème fraîche.

Rectifier l'assaisonnement ; remettre sur feu doux un instant mais ne pas faire bouillir.

Pour servir, on peut garnir cette soupe avec quelques champignons émincés crus.