

Vous avez un peu de temps ?

Une recette à rebondissements...

Par Patricia Moisan



« Prenez une belle olive farcie aux câpres et aux anchois, marinée à l'huile d'olive vierge, et la mettez dans le corps d'un becfigue, auquel on aura coupé la tête et les pattes.

Mettez ce becfigue, ainsi troussé dans un ortolan, gras et bien en chair ;

Mettez cet ortolan, ainsi choisi, dans le corps d'une mauvette, à laquelle outre l'amputation des pattes et de la tête, l'on aura retranché les os principaux, et que l'on aura entourée d'une barde de lard très mince ;

Mettez la mauvette ainsi farcie et parée, dans le corps d'une grive que vous aurez parée et troussée de même ;

Mettez la grive dans le corps d'une caille bien grasse, bien juteuse et qui soit de vigne, de préférence à une caille domestique ;

Mettez cette caille non bardée mais enveloppée d'une feuille de vigne qui lui servira de titre de noblesse et de certificat d'origine, dans le corps d'un bon vanneau ;

Mettez le vanneau, bien troussé et revêtu d'une mince redingote de lard, dans le corps d'un beau pluvier doré ;

Mettez ledit pluvier, bien bardé, dans le corps d'un beau perdreau, rouge si vous pouvez ;

Mettez ce perdreau dans le corps d'une jeune bécasse, tendre comme Melle Volnais, succulente et bien mortifiée ;

Mettez cette bécasse, après l'avoir entourée de croûtes de pain coupées bien minces, dans le corps d'une sarcelle ;

Mettez la sarcelle, bardée avec soin et bien parée, dans le corps d'un pintadeau ;

Mettez le pintadeau, bien bardé aussi, dans le corps d'un canard, jeune, et choisi parmi les sauvages, de préférence aux canards domestiques ;

Mettez le canard dans le corps d'une jeune poularde, blanche comme Melle Belmont, bien en chair comme Melle de Vienne, grasse comme Melle L. Lontat mais de moyenne grosseur ;

Mettez cette poularde dans le corps d'un beau faisan, jeune, bien choisi convenablement mortifié car les Gourmands ne les aiment qu'ainsi ;

Mettez ce faisan dans le corps d'une jeune oie sauvage, grasse et bien attendrie ;

Mettez cette jeune et belle oie dans le corps d'une très belle poule d'Inde, blanche et grasse comme Melle Arsène.

Enfin, renfermez votre poule d'Inde dans le corps d'une belle outarde, et si elle ne le remplit pas exactement, bouchez les vides avec de bons marrons du Luc, de la chair à saucisses ou une bonne farce savante.

Votre rôti ainsi disposé, mettez-le dans un pot d'une capacité convenable avec oignons piqués de clous, carottes, petits dés de jambon, céleri, bouquet garni, mignonette, force bardes de lard bien assaisonné, poivre, sel, épices fines, coriandre et 1 ou 2 gousses d'ail.

Scellez ce pot hermétiquement en le lutant avec de la pâte ou tout autre lut approprié.

Mettez le ensuite pendant 24h sur un feu doux, et disposé de manière que la chaleur le pénètre également et peu à peu. Nous pensons qu'un four chauffé modérément, et entretenu au même degré, lui conviendrait mieux que l'âtre.

Au moment de servir, délutez, dressez votre rôti sur un plat chaud après l'avoir dégraissé s'il en est besoin et mettez sur la table.

Il est facile d'imaginer que les sucs de tant de différents volatiles, mêlés par cette douce cuisson, et leurs principes divers identifiés les uns aux autres par suite de cet intime rapprochement, donnent à

CE RÔTI SANS PAREIL

Un goût merveilleux : vous avez en lui la quintessence des plaines, des forêts, des marais et de la meilleure basse-cour.

Au reste, l'industrie d'un cuisinier habile, varie ce rôti selon les saisons, les lieux et la dépense que l'on veut faire. Il s'agit seulement de suivre les principes énoncés dans cette recette, c'est-à-dire de renfermer tous ces animaux les uns dans les autres en commençant par le plus petit, et s'élevant ainsi par degré du becfique jusqu'à l'outarde. »

Texte de la recette extrait de *L'almanach des Gourmands* de Grimod de la Reynière- Livre V - 1807