

Avis de recherche : où est passé l'Irlandais ?

Billet d'Antoine Canque

Dans les années 60, au printemps, ma grand-mère Henriette Canque-Duchemin (1880-1967), préparait une volaille farcie et trussée à l'irlandaise, au bouillon, pochée avec de petits légumes de printemps nouveaux, fèves, petits pois, carottes ,.... Puis servie en aspic.

La particularité de cette préparation, c'est que la volaille avait été vidée de toute sa carcasse, et complètement désossée...

On tranchait le tout au couteau, servi en tranche avec des pommes sautées

Ce Noël, mon volailler, le Caps St Honoré, a évoqué cette formule, « trussé à l'irlandaise », en m'avouant ne pas savoir son origine ; aucune recherche érudite ou électronique ne m'a renseigné.

Parmi nos adhérents et lecteurs, quelqu'un sait-il qui est cet « Irlandais » ?

Que quoi est-il coupable ?

D'où tient-il cette technique ?

Récompense ! Toute information est la bien venue !