par Auguste Jotterand

avec des dessins de Daniel Nadaud

aux éditions Héros-Limite

isbn: 978-2-940358-79-3

5 euros

CUISINE DE GUERRE

Recettes donnant du 150% d'économie d'après de sérieuses expériences.

se vend en librairie

Le premier tirage de *La Cuisine de Guerre*
a paru en 1917 à Lausanne chez
Albert Dupuis, imprimeur.
© Éditions Héros-limite, Genève, 2011.
ISBN 978-2-940358-79-3

Auguste JOTTERAND

LA CUISINE DE GUERRE

Avec des dessins originaux de

Daniel NADAUD

PRÉFACE

C'est avec un grand plaisir que je soumets à mon honorable clientèle et à mes chers lecteurs cette nouvelle publication de cuisine de guerre, qui m'a été demandée par un grand nombre de personnes. L'institution des jours sans viande, le renchérissement considérable de notre alimentation, en particulier les viandes, les œufs, le beurre, la graisse, etc., ont jeté le trouble dans l'âme paisible des ménagères. Comment, maintenant, faire un bon dîner sans que le porte-monnaie crie au secours ? Pour apporter un peu de réconfort à mes aimables lectrices, j'ai décidé de publier quelques recettes économiques, pratiques, saines et fortifiantes. Le but de ce petit livre est d'enseigner à bien faire par des procédés simples et pratiques et en dépensant le moins d'argent possible : faire bon et beaucoup avec peu, telle est la devise de cette brochure.

Par ces quelques recettes de cuisine de guerre, nos ménagères pourront économiser sur les viandes et autres produits une moyenne de 150 %, tout en mangeant une nourriture saine et fortifiante.

En raison de la prolongation de la guerre, qui peut-être ne sera pas terminée cette année, je recommande de faire des conserves d'œufs, de poissons, de haricots et pois, car ces denrées seront très chères l'hiver prochain.
Toute ménagère soucieuse de ses intérêts tiendra à s'assurer le concours de la Cuisine de guerre. Son prix qui n'est que de 1 fr. 50, est à la portée de toutes les bourses. J'espère rendre un grand service aux nombreuses personnes qui m'ont demandé l'élaboration de ce petit manuel.

Lausanne, avril 1917.

POTAGES

Potage semoule rousse à l'oignon.

(4 personnes.)

Hacher fin un oignon moyen, le mettre dans une casserole avec une petite cuillerée de graisse, et le faire revenir sur le feu. Lorsqu'il a rendu toute son eau et qu'il commence à roussir, ajouter trois bonnes cuillerées de semoule, la faire roussir, bien dorer et mouiller ensuite avec 1 litre d'eau, laisser cuire 30 minutes à très petit feu ; lier ensuite avec une tasse de lait, sel, poivre.

Potage bourgeois.

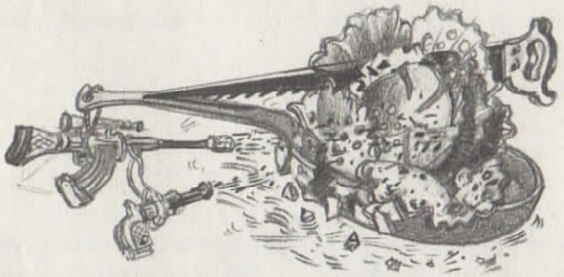
(4 personnes.)

Couper en très petits carrelets de la grosseur d'un pois, une carotte et un navet moyen, deux ou trois poireaux, un oignon, quatre pommes de terre moyennes, 50 à 60 gr. de lard maigre. Mettre le tout dans une casserole avec une petite cuillerée de graisse, et faire roussir sur le feu vif. Lorsque le fond de la casserole est bien doré et que les légumes ont une couleur légèrement dorée, mouiller avec 1 1/2 litre d'eau, ajouter une poignée de petits bouts de macaronis et autant de riz. Laisser cuire, à petit feu, casserole couverte pendant 50 minutes, ajouter le sel et le poivre.

Potage Crésy au riz.

(4 personnes.)

Hacher fin deux belles carottes et quatre pommes de terre moyennes, ainsi que 50 à 60 gr. de lard maigre. Les mettre dans une casserole avec 1 1/2 litre d'eau et une bonne poignée de riz, une cuillerée de graisse et un peu de sel. Laisser cuire doucement, casserole couverte, pendant 40 minutes ; lier ensuite avec une tasse de lait, sel, poivre.



Potage crème brunoise.

(4 personnes.)

Hacher fin, de la grosseur d'un grain de riz, tous les légumes indiqués pour le potage bourgeois sans le lard et les pommes de terre. Les mettre dans une casserole avec 1 litre d'eau et un petit peu de graisse ; un grain de sel, couvrir et laisser cuire 20 minutes à feu modéré. Ajouter ensuite une bouillie de deux cuillerées de farine délayée, claire, avec une bonne tasse de lait. Laisser continuer la cuisson, doucement sans couvrir, pendant encore 15 à 20 minutes. Retirer du feu, lier avec une tasse de lait, sel, poivre.

Potage Parmentier brunoise.

(4 personnes.)

Préparer une brunoise de légumes comme ci-dessus et la faire cuire 20 minutes dans un 1/2 litre d'eau avec un peu de graisse et un grain de sel. Faire cuire d'autre part 6 pommes de terre moyennes dans de l'eau ; les mettre en purée bien fine en les travaillant avec un fouet dans la casserole. Ajouter la brunoise et l'eau nécessaire pour avoir 1 litre à 1 1/2 litre de potage. Laisser cuire ensemble 10 minutes, lier avec une tasse de lait, sel, poivre.

Soupe aux poissons.

(4 personnes.)

Mettre dans une casserole une 1/2 livre de poissons, le meilleur marché, perches ou sardines, bien nettoyés et raclés, 1 1/2 litre d'eau, quelques rondelles de carotte et d'oignon, deux belles gousses d'ail, une petite feuille de laurier, une petite branche de thym, du persil et très peu de sauge. Faire bouillir 30 minutes à gros bouillon. Après ce laps de cuisson, le liquide ne sera plus que d'un litre, le passer, le remettre dans la casserole propre, lui ajouter une bouillie d'une bonne cuillerée de farine ou de crème de riz délayée avec du lait froid. Ajouter une pointe de couteau de poudre de safran et une demi-cuillerée de graisse. Laisser cuire ce potage 30 minutes en lui ajoutant soit une poignée de riz, soit une poignée de petits bouts de macaronis. Retirer ensuite du feu et mettre le sel et le poivre nécessaires.
Remarque. – On peut aussi remplacer la bouillie de farine ou de crème de riz par une purée de pommes de terre que l'on délaye et allonge avec la cuisson du poisson. Si l'on sert du gros

poisson, tirer la chair et l'ajouter en petits morceaux comme garniture au potage. Pour faire cette soupe, on peut se servir de poissons en conserves, cette soupe est très saine et fortifiante, je la recommande en particulier.

Potage purée de légumes.

(4 personnes.)

Couper en morceaux quatre pommes de terre, une carotte, un navet, deux poireaux et un quart de chou, un petit céleri, un oignon, les faire cuire avec 1 1/2 litre d'eau, deux gousses d'ail, une tomate et une petite cuillerée de graisse. Lorsque ce tout est bien tendre, passer au presse-purée afin d'obtenir une purée fine, l'allonger avec l'eau nécessaire pour avoir un potage moelleux, laisser cuire 10 minutes, lier avec une tasse de lait, sel, poivre.

Potage crème de poireaux.

(4 personnes.)

Nettoyer quatre poireaux moyens; les laver et les couper en petits carrelets, les mettre dans une casserole avec un peu de graisse et faire revenir sur le feu en remuant continuellement, jusqu'à ce que les poireaux aient complètement rendu leur eau et qu'ils commencent à prendre couleur. Ajouter à ce moment deux bonnes cuillerées de farine. Tourner pour faire un roux et mouiller avec 1 litre d'eau chaude, remuer avec le fouet jusqu'à ce que ça commence à cuire et laisser mijoter à petit feu 30 minutes. Retirer ensuite du feu, et lier avec une tasse de lait, sel, poivre.

VIANDES ET ENTRÉES

Pain de viande.

(8 personnes.)

Faire tremper 300 gr. de pain dans de l'eau, puis le presser pour en extraire l'eau et le hacher. D'autre part, hacher fin un oignon moyen avec une ou deux belles gousses d'ail et 50 à 60 gr. de lard maigre, faire revenir dans la casserole avec une petite cuillerée de graisse, jusqu'à ce que cela commence à prendre couleur. Retirer du feu, y mélanger le pain et une poignée de fines herbes mélangées si possible de quelques orties, le tout haché fin, un demi-verre de vin blanc ou de jus de rôti ou de bouillon, sel, poivre, muscade, un œuf, une demi-livre de chair à saucisse ou de viande crue hachée. Lorsque le tout est bien mélangé et assaisonné à point, le verser dans un moule bien graissé, et saupoudrer de panure. Faire cuire au four chaud 30 à 35 minutes. Au moment de servir, le démouler, découper en tranches, et servir avec une sauce brune. On peut également le servir sans sauce, simplement avec des quartiers de citron. Ce pain de viande peut être cuit dans une plaque à gâteau, un caquelon ou une casserole, ou encore dans une poêle.
Remarque. – Ce pain de viande peut se manger froid, comme viande froide, avec ou sans mayonnaise.

Pain de viande (*autre recette*).

(8 personnes.)

Faire revenir dans la graisse un oignon haché fin avec deux gousses d'ail et 60 gr. de lard maigre. Lorsque ça commence à prendre couleur, ajouter une cuillerée à soupe de farine,

mouiller avec un bon verre de lait ; laisser épaissir et refroidir. Ajouter ensuite 250 gr. de viande hachée fraîche soit veau, porc, bœuf ou chair à saucisse, ainsi que 200 gr. de pain trempé dans du lait et haché fin. Une bonne poignée de fines herbes hachées fines, un œuf entier, sel, poivre, un jus de citron. Bien mélanger le tout ensemble et mettre cette masse dans un moule graissé et fariné. Cuire 3/4 d'heure à 1 heure au bain-marie sur un petit feu ou au four également au bain-marie. Servir avec une sauce blanche ou une sauce tomate.

Gnocchi de viande au gratin.

(Entrée, 8 personnes.)

Hacher fin un oignon, le faire revenir avec un peu de graisse dans une casserole ; ajouter une tasse de lait et une tasse d'eau, faire bouillir et ajouter en pluie une tasse faible de semoule, après 5 minutes de cuisson, ajouter 100 à 150 gr. de viande hachée (restes), le sel et poivre. Verser cette pâte sur une planche mouillée à l'eau et l'étendre à un bon centimètre d'épaisseur. Laisser refroidir, couper en petits carrelets, les ranger dans un plat graissé en les superposant légèrement les uns sur les autres ; saupoudrer de fromage râpé et de panure, arroser avec un peu de graisse et faire gratiner.

Tranches de gnocchi de viande à la poêle.

(Entrée, 8 personnes.)

Préparer un appareil comme ci-dessus. Après l'avoir laissé refroidir, le couper en tranches et faire colorer celles-ci à la poêle avec un peu de graisse. Pour les personnes qui n'ont pas de four pour faire gratiner, cette recette est très pratique.

Boulettes à la viande.

(8 personnes.)

Hacher fin de 200 à 250 gr. de viande (restes), la mélanger avec 300 gr. de pain trempé dans de l'eau, pressé et haché fin ainsi qu'une bonne poignée de persil. Mettre dans une casserole une cuillerée de graisse, avec un oignon haché, faire revenir sur le feu quelques minutes. Ajouter une bonne cuillerée de farine et mouiller avec une tasse d'eau ou de lait chaud de façon à obtenir une sauce épaisse, mélanger le tout ensemble avec l'assaisonnement. Former une douzaine de boulettes plates, façonner dans la farine au couteau et leur faire prendre couleur à la poêle dans la graisse.

Remarque. – Pour donner un bon goût, on peut ajouter à cette masse un morceau de lard maigre haché fin et revenu à la poêle avec l'oignon.

Boulettes à la viande (*autre recette*).

(8 personnes.)

Faire bouillir 1/4 de litre de lait et 1/4 de litre d'eau et ajouter une tasse de semoule pour faire une pâte épaisse. Ajouter, lorsqu'elle est froide, 250 gr. de viande hachée fraîche ou de chair à saucisse, ainsi que du sel et du poivre et une cuillerée de farine. Bien mélanger la masse, former de petites boulettes plates et faire frire à la poêle.

Veau rôti (*économique*).

(8 à 10 personnes.)

Faire hacher fin par le boucher 250 à 300 gr. de veau de 2ème ou 3ème qualité. D'autre part, faire bouillir deux tasses de lait et lui ajouter, en pluie, une bonne tasse de semoule; après quelques minutes de cuisson, retirer du feu et laisser refroidir. Hacher fin un gros oignon avec une ou deux gousses d'ail et 50 à 60 gr. de lard maigre fumé. Faire revenir dans la graisse jusqu'à ce que ça commence à prendre couleur. Ajouter 200 gr. de pain trempé dans l'eau, pressé et haché fin, ainsi que la semoule refroidie, et la viande hachée, le sel, le poivre, la muscade, un œuf, un peu de persil haché. Bien mélanger cette masse, la façonner comme un gros rouleau de bois, la mettre dans une lèchefrite avec de la graisse et faire cuire au four chaud de 35 à 40 minutes en ayant soin d'arroser souvent. Servir avec un petit jus ou une sauce brune ou tomate. Cette viande est bonne froide.

Veau rôti (*économique*).

(Recette plus fine, 6 personnes.)

Mélanger à 250 gr. de viande hachée, 250 gr. de pain trempé dans du lait, pressé et haché fin, oignon haché, sel, poivre, un œuf. Façonner cette masse en un petit rouleau que l'on fait rôtir dans un cassoton avec de la graisse.

Bœuf rôti (*économique*).

(8 à 10 personnes.)

Se prépare comme le veau rôti.

Œuf farcis au gratin (*économique*).

Cuire trois œufs durs 10 minutes et les faire refroidir; décoquiller et les couper en deux dans la longueur; retirer le jaune et le hacher avec quelques fines herbes. D'autre part, hacher fin une petite gousse d'ail avec un oignon moyen et 20 à 30 gr. de lard maigre; faire revenir sur le feu avec un peu de graisse. Lorsque ça commence à légèrement colorer, retirer du feu. Ajouter les jaunes et fines herbes ainsi que le volume équivalant aux œufs, de pain trempé dans du lait, et haché fin. Ajouter sel, poivre. Sur chaque moitié d'œuf mettre une cuillerée de farce pour donner la forme d'un œuf entier. Les placer dans un plat beurré, saupoudré d'un peu de fromage et verser dessus une sauce béchamel moelleuse; saupoudrer encore d'un peu de fromage, panure, quelques petits morceaux de beurre et faire gratiner dans un four chaud.

Foie de bœuf en pâté.

(6 à 8 personnes.)

Faire cuire 20 à 25 minutes une tasse de riz avec 1 1/2 tasse de lait et 1 1/2 tasse d'eau et un oignon haché fin. D'autre part, hacher un petit oignon et une gousse d'ail ainsi que 50 gr. de lard maigre, faire revenir dans une casserole avec de la graisse; ajouter une bonne cuillerée de farine et mouiller avec 3/4 de tasse de lait. Remuer sur le feu jusqu'à ce que ça donne une sauce très épaisse; ajouter 250 gr. à 300 gr. de foie de bœuf haché fin ou passé à la machine, et la masse de riz, sel, poivre, un œuf; bien remuer. Verser cette masse dans un moule graissé et saupoudré de panure; faire cuire dans un four chaud de 25 à 30 minutes.

Pain de foie.

(5 à 6 personnes.)

Faire bouillir deux tasses de lait; ajouter en pluie 1/2 tasse de semoule, 3 ou 4 minutes de cuisson. Retirer du feu et ajouter une bouillie de 200 gr. de pain trempé dans de l'eau ou lait, ainsi que 300 gr. de foie de bœuf haché fin, un oignon et une gousse d'ail, sel, poivre, un œuf. Verser cette masse dans un moule graissé et saupoudré de panure et faire cuire au four chaud 20 à 30 minutes. Se mange chaud avec une sauce câpres, sauce brune, ou froid sans sauce. On peut supprimer la bouillie de semoule et la remplacer par 250 gr. de pain trempé dans l'eau froide, pressé et haché fin.

Pain de foie (*autre recette*).

Mettre dans une casserole une cuillerée de graisse; lorsqu'elle est fondue, ajouter 2 cuillerées de farine; mouiller avec une tasse d'eau chaude ou de lait; laisser épaissir sur le feu pour faire une sauce très épaisse, ajouter 200 à 250 gr. de foie de bœuf haché très fin, le sel et le poivre nécessaires et deux œufs. Beurrer fortement un moule, le fariner et le garnir avec cette masse. Faire cuire au bain-marie 25 à 30 minutes dès la cuisson dans le four ou une bonne heure sur le potager.

Gnocchi de semoule à la romaine.

Faire bouillir un demi-litre de lait et un demi-litre d'eau, verser en pluie deux tasses de semoule; laisser cuire 3 ou 4 minutes. Ajouter une bonne poignée de fromage râpé, une cuillerée de graisse, du sel et poivre. Verser cette masse sur une plaque ou une planche mouillée, l'étendre à l'épaisseur d'un bon centimètre, laisser refroidir, couper en tranches et les ranger dans un plat beurré en les superposant légèrement, saupoudrer de fromage, arroser avec un peu de graisse et faire gratiner au four.

Gnocchi à la piémontaise.

Faire une même préparation que ci-dessus; seulement, ne pas laisser refroidir et ajouter un œuf entier. Façonner des petites masses dans la cuillère pour donner la forme d'un œuf, et avec une autre cuillère trempée dans l'eau, détacher cette masse et la jeter dans de l'eau bouillante salée; en mettre 6 à 8 à la fois. Laisser pocher sur un petit feu jusqu'à ce qu'ils montent

à la surface de l'eau ; les retirer avec l'écumoire et les mettre dans un plat beurré ; saupoudrer de fromage, verser par-dessus une sauce béchamel : saupoudrer encore de fromage, arroser avec un peu de graisse et faire gratiner au four.

Gnocchi de pommes de terre et viande.

(8 personnes.)

Hacher fin un oignon et le faire revenir dans de la graisse. Ajouter une cuillerée de farine ; mouiller avec un verre de lait pour faire une sauce épaisse. Ajouter 150 à 200 gr. de restes de viande hachée très finement, et la valeur de 6 pommes de terre moyennes, pelées, coupées et cuites avec très peu d'eau et mis en purée sans lait, de façon à obtenir une purée sèche, sel, poivre, fines herbes hachées. Lorsque cette masse est froide, former des petites plaques comme un écu à l'épaisseur de deux bons centimètres et faire frire à la poêle avec de la graisse.

Gnocchi au foie.

Préparer un appareil à gnocchi à la piémontaise sans fromage, dans lequel on ajoute 150 gr. de foie haché fin. Finir comme à la piémontaise et verser dessus, au lieu d'une sauce béchamel, une sauce brune mouillée avec du lait.

Croquettes de riz au fromage.

(4 à 5 personnes.)

Faire revenir, dans de la graisse, un oignon haché fin ; ajouter une tasse de riz, mouiller avec deux tasses de lait et une tasse d'eau. Laisser cuire 20 à 25 minutes, très petit feu et casserole couverte ; retirer du feu et ajouter une bonne poignée de fromage râpé, sel, poivre et une sauce béchamel très épaisse d'une tasse de lait. Laisser refroidir ; façonner en petits tas et donner la forme d'un bouchon. Passer ensuite dans le blanc d'œuf ou œuf entier débattu, ensuite dans la panure et faire frire soit à la poêle ou à grande friture.

Croquettes de riz à la viande.

(5 à 6 personnes.)

Préparer les croquettes comme ci-dessus, en supprimant le fromage et le remplacer par 150 à 200 gr. de viande hachée (restes).

Matefaim.

Délayer une bonne tasse de farine avec deux jaunes d'œufs et du lait froid pour obtenir une bouillie épaisse très coulante ; ajouter le sel, le poivre, une bonne poignée de fines herbes et un oignon haché finement ; puis les deux blancs fouettés en neige ferme, mélanger et verser ce tout dans la poêle chaude avec un peu de graisse. Faire cuire à feu modéré et couvert pour que le matefaim prenne une belle couleur dorée des deux côtés.

LÉGUMES

Carottes braisées.

Peler et couper en rondelles ou en carrelets 6 carottes moyennes. Hacher un oignon avec une gousse d'ail et 50 à 60 gr. de lard maigre ; on peut aussi couper ce dernier en très petits carrelets. Faire revenir dans de la graisse ce tout sans les carottes. Lorsque ça commence à prendre couleur, ajouter une cuillerée à café de farine ; tourner sur le feu quelques tours, mouiller avec un verre de vin blanc et deux verres d'eau, sel, poivre. Ajouter les carottes et laisser cuire doucement à casserole couverte jusqu'à ce qu'elles soient tendres, soit 30 à 40 minutes.

Carottes et raves braisées.

Mettre autant de raves que de carottes ; préparer la base comme pour les carottes braisées en doublant toutefois la dose de l'oignon, du lard, du vin et de l'eau. Après 10 minutes de cuisson, sans la piquer ajouter une saucisse au foie qu'on laisse cuire 30 minute.

Carottes à la Vichy.

Les éplucher, les laver et les couper en rouelles, puis les faire cuire dans l'eau salée jusqu'à parfaite cuisson. Ensuite les égoutter et les faire sauter à la poêle avec de l'oignon et de la graisse, une pincée de sucre, sel, poivre.

Macaronis braisés.

(4 personnes.)

Faire revenir dans de la graisse un oignon haché fin et 60 gr. de lard maigre coupé en petits carrelets ; lorsque ça commence à prendre couleur, ajouter un litre d'eau et faire bouillir. Aussitôt que ça cuit, ajouter 150 gr. de macaronis ; couvrir et laisser cuire doucement à casserole couverte pendant 30 minutes. A ce moment, ils seront cuits à point et n'auront plus de liquide à égoutter. Ajouter sel et poivre. On peut les manger tels quels ou bien ajouter du fromage râpé à volonté, et encore de la purée de tomates.

Macaronis à la marseillaise.

(4 personnes.)

Mettre dans une casserole une petite cuillerée de graisse avec une carotte et un oignon coupés en rondelles, deux gousses d'ail, une petite feuille de laurier, un brin de thym, quelques grains de poivre, deux clous de girofle, quelques couennes de lard, faire revenir le tout de belle couleur brune, mouiller ensuite avec 1 1/2 d'eau et laisser cuire 30 minutes. Après ce laps de temps, le liquide ne sera plus qu'à un litre ; le passer, le remettre dans la casserole avec 150 gr. de macaronis ; couvrir et laisser cuire doucement 30 minutes, ajouter sans égoutter une poignée de fromage râpé, le sel et le poivre.

Riz braisé.

Se fait comme les carottes braisées, en comptant une tasse de riz pour 4 tasses d'eau. 20 minutes de cuisson.

Riz braisé à la marseillaise.

Se fait comme les macaronis à la marseillaise en comptant pour 1 tasse de riz 4 tasses d'eau. 20 minutes de cuisson.

Riz braisé avec saucisse au foie.

Ajouter au riz braisé dès la première cuisson une saucisse au foie (25 minutes de cuisson).

Riz à la marseillaise avec saucisse à rôtir.

Ajouter à la première ébullition, une demi-livre de saucisse à rôtir crue (20 minutes de cuisson).

Macaronis à la marseillaise avec saucisse à rôtir.

Après 10 minutes de cuisson des macaronis, ajouter une demi-livre de saucisse à rôtir crue.

Macaronis braisés avec saucisse au foie.

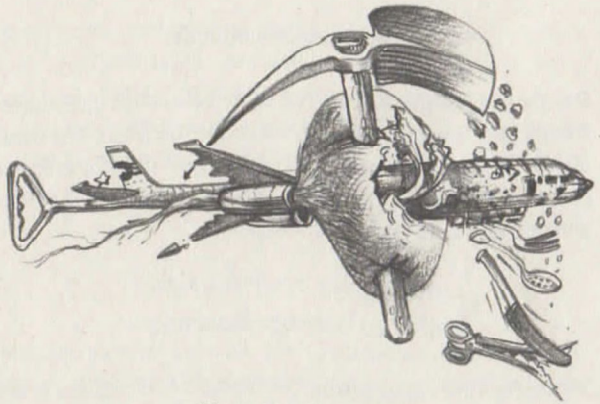
A la première ébullition des macaronis, ajouter une saucisse au foie.

Risotto de ménage.

Mettre pour une tasse de riz 2 tasses de lait et 2 tasses d'eau, un oignon haché fin ; 20 minutes de cuisson. Ajouter le sel, le poivre et du fromage râpé.

Macaronis au gratin.

Faire cuire 150 gr. de macaronis dans 1 litre d'eau, 30 minutes de cuisson casserole couverte et petit feu ; il ne devra plus y rester d'eau. Les mélanger sans les égoutter avec une sauce béchamel un peu claire, faite avec une tasse de lait. Ajouter sel, poivre, fromage râpé, verser le tout dans un plat beurré et allant au four. Saupoudrer de fromage, panure, arroser avec un peu de graisse et faire gratiner au four chaud.



Chou-rave braisé.

Se prépare comme les carottes braisées ; seulement le couper en carrelets et le faire blanchir 5 à 10 minutes dans de l'eau salée ; égoutter et apprêter.

Raves braisées.

Se préparent comme le chou-rave.

Raves et pommes de terre paysannes.

Couper en fines tranches trois raves moyennes et trois belles carottes, hacher un oignon et une gousse d'ail. Couper en très petits carrelets 50 gr. de lard maigre, mélanger le tout ensemble, avec sel, poivre, mouiller avec de l'eau jusqu'à presque hauteur des légumes. Dès la première ébullition, ajouter soit un saucisson, soit une belle saucisse au foie, laisser cuire 30 minutes.

Ramequin économique.

Ranger dans un plat beurré 100 gr. de pain coupé en tranches très minces. Verser par-dessus une crème composée d'un demi-litre de lait bouillant mélangé d'un œuf bien débattu avec une petite cuillerée à soupe de farine et 80 gr. de fromage râpé, sel, poivre. Faire cuire au four 15 minutes.

Soufflé au fromage économique.

Mettre dans une casserole une petite cuillerée de graisse et une bonne cuillerée à soupe de farine, remuer et verser dessus un bon quart de litre de lait, tourner sur le feu jusqu'à ce que cette pâte soit épaisse, retirer du feu, ajouter 2 jaunes d'œufs, une bonne poignée de fromage râpé, sel, poivre, mélanger 2 blancs d'œufs en neige ferme. Verser le tout dans un plat beurré et fariné et faire cuire au four de chaleur moyenne pendant 15 à 30 minutes.

Ramequin aux pommes de terre.

Couper en fines tranches 6 belles pommes de terre pelées, les ranger dans un plat beurré et verser dessus un demi-litre de lait mélangé d'un œuf débattu, une bonne poignée de fromage râpé, sel, poivre et une petite cuillerée de graisse fondue. Faire cuire au four 20 à 30 minutes.

Boulettes de semoule au fromage.

Faire bouillir un demi-litre de lait et autant d'eau, verser en pluie une bonne tasse de semoule, laisser épaissir sur le feu quelques minutes, retirer du feu, ajouter une bonne poignée de fromage râpé, sel, poivre, un œuf, bien mélanger, verser des petits tas de cette pâte dans une poêle chaude avec de la graisse et faire colorer de tous côtés. Servir chaud.

Pommes de terre bourgeoises.

Mettre dans une casserole une cuillerée de graisse avec un oignon haché fin et 70 gr. de lard maigre coupé en petits carrelets, faire revenir sans laisser colorer et ajouter 6 belles pommes de terre, coupées en rondelles. Mouiller avec un demi-verre de vin blanc et un peu d'eau juste à hauteur du légume. Sel, poivre, un petit bouquet garni. Couvrir et laisser cuire 20 à 25 minutes à petit feu.

Pommes de terre au fromage.

Couper en fines tranches 6 belles pommes de terre, les mélanger avec un gros oignon haché fin et une bonne poignée de fromage râpé, sel et poivre. Verser ce tout dans une casserole et mouiller avec du lait jusqu'aux trois quarts de la hauteur du légume ; ajouter un petit morceau de graisse. Couvrir et laisser cuire 20 à 25 minutes, à petit feu dès la cuisson.

Pommes de terre au gratin.

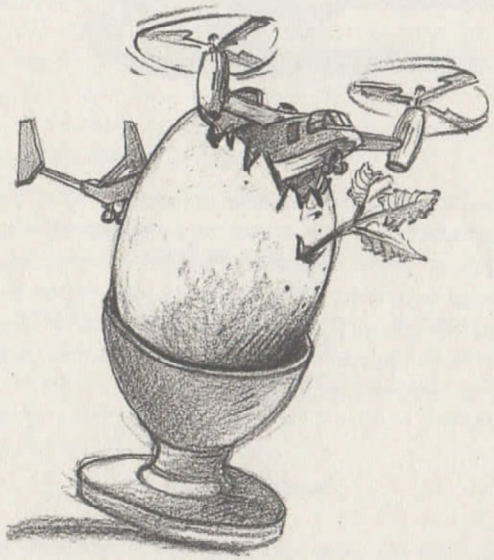
Cuire à petit feu et casserole couverte dans très peu d'eau, pour ne pas être obligé d'égoutter, 6 belles pommes de terre pelées et coupées en petits morceaux. Les mettre en purée en ajoutant un peu de lait et de graisse, ainsi qu'une bonne poignée de fromage râpé, sel et poivre. Façonner cette purée dans un plat beurré, saupoudrer de fromage, panure, arroser avec de la graisse et faire gratiner.

Pommes de terre au lard.

Peler et couper en carrelets 6 pommes de terre moyennes et les faire cuire avec très peu d'eau ; sel, et un peu de graisse, couvrir et petit feu. Lorsqu'elles sont cuites, verser dessus 60 à 70 gr. de lard maigre coupé en petits carrelets et un oignon haché, ce tout revenu de belle couleur dorée dans un peu de graisse.

Pommes de terre au fromage (*autre recette*).

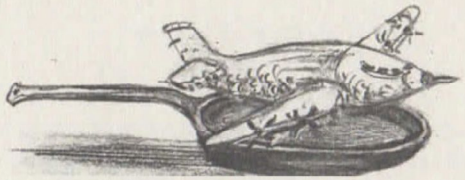
Couper en fines tranches 6 belles pommes de terre, les faire sauter quelques minutes à la poêle avec un oignon haché fin et une gousse d'ail. Lorsqu'elles ont pris un peu de couleur, saupoudrez d'une bonne poignée de fromage, sel, poivre, mélanger et verser dans un plat, verser à moitié de leur hauteur du lait, et finir de cuire au four jusqu'aux trois quarts de réduction du lait. On peut aussi les finir de cuire dans une casserole sur un petit feu.



SAUCES

Sauce béchamel.

Mettre dans une casserole un morceau de beurre ou de graisse; lorsqu'il est fondu, ajouter une cuillerée de farine, remuer et mouiller avec un quart de litre de lait, remuer sur le feu jusqu'à ce qu'elle commence à cuire, 5 minutes de cuisson, sel, poivre.



Sauce brune.

Mettre dans une casserole avec un peu de graisse un petit oignon haché et une gousse d'ail, un bout de couenne de lard, laisser dorer, ajouter une cuillerée de farine et laisser brunir en ayant soin de remuer; mouiller avec un quart de litre d'eau et un demi-verre de vin blanc; laisser épaissir et cuire 5 minutes, retirer du feu, passer, ajouter sel, poivre, un peu de jus de citron, un petit morceau de beurre.

Sauce piquante.

Préparer une sauce brune dans laquelle on ajoute au dernier moment une cuillerée à café de câpres et quelques cornichons hachés fins.

ENTREMETS – PÂTISSERIES

Omelette aux pommes.

Délayer dans une terrine trois grosses cuillerées de farine avec un œuf et du lait et un peu d'eau pour obtenir une bouillie claire et sans grain, nappant d'une petite couche le dos d'une cuillère; un peu de sel fin, ajouter 2 belles pommes reinettes, pelées et coupées en fines tranches. Faire fondre dans la poêle une cuillerée de graisse; lorsqu'elle est chaude, ajouter la masse, laisser cuire sur un bon feu en ayant soin de soulever de temps en temps l'omelette pour que le liquide passe par-dessous pour activer la cuisson. Quand elle est bien dorée d'un côté, la tourner pour qu'elle devienne dorée également de l'autre côté, puis laisser finir de cuire doucement sur le côté du feu en la couvrant pour activer la cuisson des pommes. Saupoudrer le plat de sucre et de cannelle, verser l'omelette dessus, puis saupoudrer également de sucre et cannelle.

Omelette aux poires.

Même procédé que l'omelette aux pommes; seulement, faire cuire les poires coupées en fines tranches dans un peu d'eau et de vin blanc, un petit morceau de beurre et une cuillerée de sucre fin. Lorsqu'elles sont cuites et qu'il ne reste plus de liquide, laisser refroidir.

Flan de pommes.

Faire tremper 250 gr. de pain dans un bon demi-litre de lait chaud, couvrir, puis le mettre en bouillie sans rien égoutter. D'autre part, travailler dans une terrine 100 gr. de sucre avec 2 œufs ; si les œufs sont gros, un seul suffit, lorsque cette masse est bien mousseuse et blanchie, ajouter le pain, un citron râpé, un grain de sel, une bonne pointe de couteau de bicarbonate, une cuillerée à soupe de farine, 30 gr. de beurre fondu et 6 pommes moyennes pelées et coupées en carrelets ; mélanger ce tout et verser dans un moule, beurré et fariné. Faire cuire au four chaud 25 à 30 minutes.

Flan aux cerises.

Ajouter dans la masse du flan de pommes 500 gr. de cerises dénoyées en remplacement des pommes, et compter deux gros œufs et deux cuillerées de farine au lieu d'une.
Le moule sera beurré et saupoudré de noisettes hachées.

Crème de semoule.

Faire bouillir une tasse de lait et une tasse d'eau avec deux bonnes cuillerées à soupe de sucre. Ajouter en pluie trois quarts de tasse de semoule en remuant continuellement ; 3 à 4 minutes de cuisson, ajouter un grain de sel, un peu de citron râpé, étendre cette masse à l'épaisseur d'un centimètre sur une planche mouillée ; lorsque cette pâte est froide, la couper en tranches que l'on fait frire à la poêle dans la graisse ; lorsqu'elles ont une belle couleur dorée, les retirer et les passer dans du sucre fin mélangé de cannelle.

Custad pouding.

(4 personnes.)

Couper en tranches assez minces 100 gr. de pain, les ranger dans un plat beurré, verser par-dessus une sauce anglaise composée d'un quart de litre de lait et 40 à 50 gr. de sucre, lorsque ce lait est bouillant, le verser sur un œuf entier.
Lorsque ce pain a bien pompé cette sauce, mettre le plat au four pour faire gratiner 10 à 15 minutes.

Pouding au pain.

(4 personnes.)

Couper et mettre dans une terrine en petits carrelets 100 gr. de pain, verser dessus un quart de litre de sauce anglaise faite comme pour le custard pouding.
Lorsque le pain est bien imbibé de cette sauce, verser le tout dans un moule beurré et sucré, faire cuire au bain-marie 30 minutes dans le four ou une heure sur le fourneau.

Biscuit de guerre.

Mettre dans une terrine 200 gr. de farine, 100 gr. de sucre, une bonne cuillerée à soupe de chocolat en poudre, une cuillerée à café de cannelle, une pointe de couteau de poudre de girofle, autant de gingembre, un grain de sel, une petite cuillerée de poudre à lever, verser dessus une bonne tasse de lait et remuer afin d'obtenir une bouillie épaisse coulante. Verser cette masse dans un moule bien graissé et saupoudré de farine, cuire au four chaud 20 à 25 minutes.

Biscuit économique.

Mettre dans une terrine 150 gr. de farine avec un citron râpé, un grain de sel, un œuf, quelques cuillerées à soupe de sucre, une demi-cuillerée à café de poudre à lever ou du bicarbonate, verser dessus un bon quart de litre de lait, et remuer pour faire une bouillie, ajouter 150 gr. de pain trempé dans un demi-litre de lait chaud et mis en purée, et quelques pommes reinettes hachées assez finement. Mettre cette masse dans un moule graissé et fariné, faire cuire au four chaud 25 à 30 minutes.

Gâteau de guerre.

Mettre dans un bol une tasse de farine, une tasse de maïs ou semoule, une demi-tasse de sucre, une cuillerée à soupe de kirsch et un demi-citron râpé, une cuillerée à café de poudre à lever, 20 gr. de beurre fondu, une tasse de lait et un jaune d'œuf; le blanc sera fouetté et ajouté au dernier moment.
Mettre cette masse dans un moule huilé et saupoudrer de maïs, cuire au four chaud 25 minutes.

Gâteau de guerre.

Mettre dans une terrine une tasse de farine, une demi-tasse de sucre, une petite cuillerée à soupe de cannelle, un grain de sel, une petite cuillerée à café de poudre à lever, un œuf et une petite tasse de lait. Bien mélanger cette masse et verser dans un moule graissé et fariné. Cuire au four chaud 20 à 25 minutes.

Crème au chocolat.

Mélanger dans une casserole 100 gr. de sucre avec un œuf, une cuillerée à soupe de farine et deux cuillerées à soupe de chocolat en poudre, bien mélanger et ajouter un demi-litre de lait et un quart de litre d'eau. Cuire sur le feu en remuant jusqu'à la première ébullition.

Petites crèmes en tasse.

Faire bouillir un quart de litre de lait avec 50 gr. de sucre, verser sur un œuf. Parfumer soit avec vanille, citron, etc.
Verser cette crème dans des petites tasses à café noir et les faire cuire au bain-marie au four chaud 15 à 20 minutes.

Pouding à la semoule.

Faire bouillir trois quarts de litre de lait et un quart de litre d'eau avec quelques cuillerées de sucre, un peu de vanille ou de citron, un grain de sel. Verser en pluie et en remuant trois quarts de tasse faible de semoule, laisser cuire quelques minutes, verser dans un moule mouillé à l'eau, laisser refroidir et servir avec un petit sirop de framboise.

Croûtes dorées.

Couper dans un pain long des tranches de pain de l'épaisseur d'un doigt, les ranger dans un plat, et verser dessus un demi-litre de lait chaud. Lorsque le pain est bien ramolli, tremper

chaque tranche dans une bouillie composée de deux cuillerées de farine, d'un œuf, de sel et du lait froid pour obtenir une bouillie coulante. Leur faire prendre une belle couleur dorée à la poêle et les saupoudrer de sucre fin et de cannelle.

CONSERVES

Œufs en conserve.

Examiner bien les œufs et les mirer, de façon qu'il n'y en ait pas de cassés et qu'ils soient bien frais. Les ranger dans une toupine, un petit tonneau. Faire fuser de la chaux vive avec de l'eau et, lorsqu'elle est refroidie, verser sur les œufs de manière qu'ils soient bien recouverts. Faire attention que l'eau soit assez épaisse, couvrir l'orifice du récipient d'un fort papier et verser par-dessus une bonne couche de chaux fusée en pâte.

Haricots verts au sel.

Je donne deux procédés pour la conservation des haricots au sel. Après avoir choisi des petits haricots fraîchement cueillis et bien verts, les éplucher, les mettre dans un bocal, c'est-à-dire un pot en grès, bien les entasser et verser dessus une saumure préparée comme suit :
Pour un litre d'eau, prendre 100 gr. de sel, faire bouillir et laisser refroidir ; les haricots doivent être entièrement recouverts de cette saumure. Poser une assiette sur les haricots, puis mettre un poids sur cette assiette de façon à maintenir les haricots au fond. Pour utiliser les haricots au sel, on aura soin de les faire dessaler à l'eau fraîche et courante pendant un ou deux jours. On peut les faire cuire ensuite de toutes les manières usitées pour les haricots frais.

(*2ème procédé.*) Après avoir choisi des petits haricots fraîchement cueillis et bien verts, les éplucher, en déposer une couche au fond d'un pot en grès, saupoudrer fortement de sel, remettre une couche de haricots, puis une couche de sel, et ainsi de suite

jusqu'à ce que le pot soit complètement rempli ; il faut terminer par une couche de sel ; bien presser les haricots, déposer dessus une assiette avec un poids assez lourd ; ajouter une petite quantité d'eau.
Une fois que les haricots ont fini de s'affaisser, il faut veiller à ce qu'ils soient recouverts de saumure. Pour employer cette conserve, on fait tremper les haricots un ou deux jours dans l'eau froide et courante. On peut les cuire et les accommoder comme dans la recette précédente.

Petits pois conservés au sel.

Pour cette conserve, on procède exactement comme pour les haricots verts au sel.

Conserve de fruits sans sucre.

Ranger les fruits quels qu'ils soient dans des bouteilles ou bocaux et verser dessus de l'eau à hauteur du fruit. Fermer hermétiquement, les ranger dans un chaudron en les entremêlant de foin, verser dessus de l'eau froide en suffisance pour qu'ils baignent complètement. Poser le chaudron sur le feu et laisser cuire dès la première ébullition doucement pendant une vingtaine de minutes. Laisser refroidir dans l'eau et les ranger dans un endroit sec. Il est plus facile de sucrer à mesure de l'usage du fruit. Pour cela, prendre l'eau du fruit que l'on désire servir et la sucrer suivant vos goûts ; lorsque ce sirop a un peu cuit et réduit, y ajouter le fruit, laisser mijoter quelques minutes.

Conserve de pain.

Au cas où notre ravitaillement se resserre encore et que la guerre se prolonge au-delà de cette année, je conseille de faire sécher et griller des tranches de pain et de les mettre dans des caisses, dans un endroit sec. Nous aurons de cette façon toujours quelque chose à manger.

Poissons au sel.

Racler, vider et couper les têtes des poissons, les laver, les ranger par couche dans une toupine en les intercalant d'une couche de sel, puis d'une couche de poissons, puis du sel et ainsi de suite jusqu'à la hauteur de la toupine, un ou deux verres d'eau, couvrir et laisser une quinzaine de jours ; après ce laps de temps, sortir les poissons du récipient, recommencer la même opération, sans cependant cette fois y mettre de l'eau ; une fois la toupine bien remplie, mettre les poissons sous presse, couvrir et mettre de côté dans un endroit pas humide. Au fur et à mesure que l'on servira de ces poissons, les mettre dessaler à l'eau courante pendant quelques heures.

Poissons au sel (autre recette).

Voici une autre recette de conserve de poissons, sardines, perchettes ou autres. Ceux-ci sont tout apprêtés. Il n'y a plus qu'à ouvrir le récipient et les manger chauds ou froids. Voici comment on procède : bien nettoyer les poissons, racler, couper les têtes et laver, les ranger en couronnes dans de petites terrines ou caquelons en terre ayant couvert ; saupoudrer de sel et de poivre chaque couche de poissons, les intercaler de rouelles d'oignons et de carottes, de thym, de laurier, d'un petit brin de sauge et de romarin, quelques clous de girofle. Lorsque le récipient est rempli, ajouter jusqu'à mi-hauteur du vin blanc et un verre d'huile. Fermer l'orifice avec du papier parchemin et attacher ; garnir le tout avec de la pâte à pain ; poser le couvercle dessus, presser légèrement et faire cuire au four de boulanger pendant 3 heures ; les mettre ensuite dans un endroit frais et sec. On peut faire de la conserve de poisson avec de la purée de tomates aromatisée. Même préparation que ci-dessus, en remplaçant le vin par la purée de tomates.

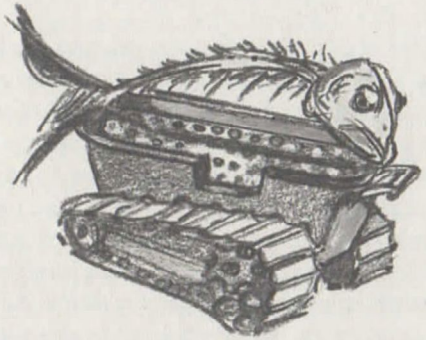


TABLE DES MATIÈRES

Potages

Potage semoule rousse à l'oignon, p. 5 – Potage bourgeois, p. 5 – Potage Crécy au riz, p. 6 – Potage crème brunoise, p. 6 – Potage Parmentier brunoise, p. 7 – Soupe aux poissons, p. 7 – Potage purée de légumes, p. 8 – Crème de poireaux, p. 8.

Viandes et entrées

Pain de viande, p. 9 – Gnocchi de viande au gratin, p. 10 – Tranches de gnocchi de viande à la poêle, p. 10 – Boulettes à la viande, p. 11,12 – Veau rôti économique, p. 12,13 – Bœuf rôti économique, p. 13 – Œufs farcis au gratin, p. 13 – Foie de bœuf en pâté, p. 14 – Pain de foie de bœuf, p. 14,15 – Gnocchi de semoule à la romaine, p. 15 – Gnocchi à la piémontaise, p. 15 – Gnocchi de pommes de terre et viande, p. 16 – Gnocchi au foie, p. 16 – Croquettes de riz au fromage, p. 17 – Croquettes de riz à la viande, p. 17 – Matefaim, p. 17.

Légumes

Carottes braisées, p. 18 – Carottes et raves braisées, p. 18 – Carottes à la Vichy, p. 18 – Macaronis braisés, p. 19 – Macaronis à la marseillaise, p. 19 – Riz braisé, p. 19 – Riz braisé à la marseillaise, p. 20 – Riz braisé avec saucisse au foie, p. 20 – Riz braisé à la marseillaise avec saucisse à rôtir, p. 20 – Macaronis braisés avec saucisse au foie, p. 20 – Risotto de ménage, p. 20 – Macaronis au gratin, p. 21 – Chou-rave braisé, p. 21 – Raves braisées, p. 21 – Raves braisées et pommes de terre paysannes, p. 22 – Ramequin économique, p. 22 – Soufflé au fromage économique, p. 22 – Ramequin aux pommes de terre, p. 23 – Boulettes de

semoule au fromage, p. 23 – Pommes de terre bourgeoises, p. 23 – Pommes de terre au fromage, p. 24 – Pommes de terre au gratin, p. 24 – Pommes de terre au lard, p. 24 – Pommes de terre au fromage, p. 25.

Sauces

Sauce béchamel, p. 26 – Sauce brune, p. 26 – Sauce piquante, p. 26.

Entremets, Pâtisserie

Omelette aux pommes, p. 27 – Omelette aux poires, p. 27 – Flan de pommes, p. 28 – Flan aux cerises, p. 28 – Crème de semoule, p. 28 – Custad pouding, p. 29 – Pouding au pain, p. 29 – Biscuit de guerre, p. 29 – Biscuit économique, p. 30 – Gâteau de guerre, p. 30 – Crème au chocolat, p. 31 – Petites crèmes en tasse, p. 31 – Pouding à la semoule, p. 31 – Croûtes dorées, p. 31.

Conserves

Œufs en conserves, p. 33 – Haricots verts au sel, p. 33 – Petits pois conservés au sel, p. 34 – Conserve de fruits sans sucre, p. 34 – Conserve de pain, p. 35 – Poissons au sel, p. 35, 36.

Imprimé sur les presses de
Noir sur noir par La Queue du Tigre et
agraphé à l'atelier de reliure Finissimo
pour les éditions Héros-Limite.
Genève, décembre 2011.