



## « Casserole », par Hervé This

**Bien sûr, nous connaissons tous la casserole, trop souvent confondue d'ailleurs avec la russe. Pour la casserole, c'est cet ustensile de cuisine généralement de forme cylindrique, à fond plat et à manche court, dans lequel on cuit divers aliments. La russe, elle, est une casserole ronde à bord vertical, munie d'une queue, qui peut recevoir un couvercle emboîtant et sert aux cuissons dans un liquide.**

Mais, cette semaine, c'est une acception différente qui nous retiendra : on nomme aussi « casserole » un plat connu dès 1722. Voici, par exemple, ce qu'en dit Massialot (je modernise les mots et l'orthographe):

*« On sert ce qu'on appelle casseroles, pour entrées & pour potages. Voici pour entrées. Il faut prendre un gros pain doré, & ne le point chapeler dessus : on troue par dessous, & l'on ôte la mie. Il faut ensuite avoir un bon hachis de poulets rôtis, ou de poulardes, ou autre sorte de viande cuite ; & passer cette viande bien hachée dans la casserole, avec de bon jus, comme si c'était pour faire un Hachis.*

*Etant passé, il faut avec une cuillère à main, en mettre dans le pain, que vous aurez fait sécher à l'air du feu du côté de la mie ; & après y avoir mis un peu de ce hachis, vous y mettez quelques petites croûtes de pain par morceaux, & le racheverez de remplir de hachis & de petites croûtes. Prenez ensuite une casserole, qui ne soit pas plus grande que votre pain ; mettez-y une feuille de papier dedans, ou pour mieux faire, des bardes de lard, & ensuite le pain du côté qu'il a été farci, & le couvrez de son fond du même pain. Faites-le mitonner de cette manière, avec de bon jus ; mais qu'il ne soit pas trop pressé, ni trop mitonné, en sorte qu'il soit tout entier, le tout bien couvert. Un peu auparavant que de servir, versez sur un plat avec adresse, ôtez les bardes, égouttez un peu la graisse ; & couvrez votre pain d'un bon ragoût de ris-de-veau, culs d'artichaut, truffes, & petites pointes d'asperges autour, selon la saison. »*

Ces « **casseroles** » se déclinent de diverses façons. Par exemple, dans des casseroles au fromage, on farcit le pain de parmesan râpé, ou d'autres fromages. Pour des casseroles au riz, c'est différent, car c'est ragoût de truffes, morilles, ris-de-veau, des crêtes de coq, culs d'artichauts, ail, basilic, clous de girofle et de vin, que l'on agrmente de viande (volaille ou queue de mouton bouillie), l'ensemble étant couvert d'une épaisse couche de riz, le tout étant panné, doré avec lard et chapelure. Et Massialot de donner aussi une queue de saumon (et d'autres poissons) en casserole : cette fois, c'est de la morue avec une farce de poisson ou de fines herbes, avec herbe et chapelure, que l'on met sous la peau avant de cuire au four. Mais c'est là du poisson en casserole, et non pas une casserole de poisson ! La différence est essentielle.

**Par Hervé This**