

Connaissez-vous la recette de la vinée de Chair ?



Quand on explore les livres de cuisine, on voit d'étranges recettes. Pourquoi, dans la terrine de truites de Bar-le-Duc, met-on des rondelles d'œufs durs en plus des filets de truites, du lard qui sont solidarités par de l'œuf battu ? Je passe sur l'échalote, la ciboulette, sel et poivre, pour observer que l'œuf présent sous deux formes semble un peu redondant, non ? En réalité, cette recette est vraiment admirable, car l'œuf cuit dur prend un goût d'œuf cuit que l'œuf battu et cuit n'aura pas. Or ce goût d'œuf cuit dur s'harmonise merveilleusement avec celui du lard et de la truite.

Avec les livres de cuisine très anciens, il y a lieu de s'arrêter, aussi, et de dépasser l'idée courante selon laquelle les cuisiniers d'alors auraient abusé des épices pour cacher le goût de viandes pas fraîches. En revanche, il est exact que le salé sucré est fréquent, tout comme l'emploi des épices est important (elles coûtaient cher !), ou encore l'emploi d'agrumes.

Aujourd'hui, c'est une recette étonnante du Viandier, publié au 14 e siècle, que je vous propose d'examiner. Et le titre de la recette est « vinée de chair ». Ici, chair signifie viande. Et la recette, en français moderne, est la suivante :

Pour une demi douzaine de vinées, faites bouillir du veau ou du porc avec des herbes et du lard ; cuisez des œufs par ailleurs. Quand la chair sera à demi cuite,

hachez la finement, et mettez y les œufs cuits, plus des œufs crus. Ajoutez de la cannelle, des épices, du safran. Puis prenez des panses de mouton, et utilisez les pour envelopper la farce et former une saucisse. Servir avec des jaunes d'œufs durs piqués de clous de girofle, avec de la « poudre de duc », composée de cannelle, gingembre, graines de cardamome broyées, macis, clous de girofle et sucre en poudre.

Un goût étonnant, n'est-ce pas ?

Par Hervé This