

« Dans les boudins blancs : féculent ou pas ? », par Hervé This



Il y a des prétendus puristes à toutes les époques, en cuisine, et, aujourd'hui, la mode est de prétendre que le boudin blanc ne doit pas contenir de féculent. L'histoire leur donne-t-elle raison ?

Cette fois, je ne suis pas allé très loin pour trouver la réponse à cette question. D'abord avec un « boudin blanc de poisson », chez François Massialot, en 1705. Pour lui, on broie « bien menu » de l'anguille, de la carpe ou du brochet, puis on ajoute « de la mie de pain bien fine, que vous ferez tremper dans du lait », du beurre, et l'on assaisonne « de toutes sortes de fines herbes & d'épices ordinaires », avec notamment un peu de coriandre. On ajoute des œufs (jaunes et blancs), de la crème ; on fait « blanchir » légèrement sur le fourneau, puis on

entonne. La cuisson se fait en deux temps, d'abord à l'eau, puis grillé.

Chez Jules Gouffé, bien postérieur (1867), je trouve des boudins blancs de volaille où des filets de poulets sont pilés, passés au tamis, et additionnés d'une égale quantité de panne avec lard et « mie de pain à potage » ; on ajoute des œufs, de la crème, des blancs d'œufs battus en neige. Puis on entonne, on poche à l'eau chaude, et on grille ensuite à feu doux.

Pas de discussion possible : la mie de pain n'est pas proscrite par les cuisiniers d'antan.

Par Hervé This