

Recette des balaquines



Non, elles ne sont pas infaisables.... !

En 1705, François Massialot décrit une préparation que je n'avais jusque là trouvée que dans l'expression « Pâtés à la balaquine », mais dont je n'avais pas la recette. Je suis heureux de partager avec vous la recette, ci-dessous, parce que j'en étais resté à ce texte de 1772 où Lottin le Jeune (Dictionnaire portatif de cuisine, d'office, et de distillation, page 65) indiquait : « BALAQUINES, Balon, Baraquilles : se servent en entrées, hors-d'œuvre & entremets ; mais, comme ils exigent un attirail de cuisine très-considérable, & que leur préparation est, en même tems, très-dispendieuse & très-compiquée, nous renvoyons ceux qui seront curieux d'en faire, ou d'en faire faire, aux ouvrages de cuisine, plus étendus qu'on ne s'est proposé de faire celui-ci. »

Comment peut-on écrire cela ? Regardons la recette de Massialot, et nous verrons que ce n'est pas impossible, loin de là :

« Ayez des filets de poulardes, de perdrix, des queues d'écrevisses, des truffes vertes, des pistaches, des jaunes d'œufs durs, des champignons, des foies gras, du jambon, que le tout soit cuit & coupé en dés, passez le tout à la casserole avec lard fondu, & le poudrez d'un peu de farine ; mouillez d'une petite essence de jambon & faites cuire : quand cela est cuit d'un bon goût, point trop liquide, ajoutez-y un jus de citron & laissez refroidir ; ensuite dressez des pâtés en pâte fine dans des tourtières à l'Espagnole, mettez un peu de farce au fond, & ensuite du ragoût froid & un peu de farce par dessus, couvrez-les d'une abaisse de la même pâte : quand ils sont tous faits, dorez-les d'œufs battus, & les faites cuire au four. Etant cuits, tirez-les & découvrez-les pour ôter la farce de dessus, & y mettez un peu de liaison faite de jaunes d'œufs, crème, une ciboule entière & muscade, que vous avez liée sur le feu ; dressez-les dans un plat, & les servez pour entrées, hors-d'œuvres, ou garnitures. »

Il est vrai que j'aurais présenté la préparation différemment : ce sont donc d'abord des pâtés chauds au coeur desquels on trouve trois couches : de la farce, un appareil, et de nouveau de la farce... qui est retirée après cuisson est remplacée par une liaison de jaunes d'œuf, de crème, de ciboule. L'appareil ? Des dés de volaille, des champignons, des jaunes d'œufs durs, du foie gras, du jambon, lié avec un jus de champignon.

Appétissant, non ?

Par Hervé This