



## **Terminologie » Echaudés, gnocchis et cornuaux » par Hervé This**

**On connaît les gnocchis : le mot s'introduit en français en 1851... mais la France ignorait-elle ces préparations avant cette date ?**



Certainement pas : dès le Moyen Âge, on vendait sur les ponts de Paris, des échaudés, pâtisseries légères faites de pâte et que l'on échaudait, c'est-à-dire que l'on cuisait, comme des quenelles, en les laissant tomber dans de l'eau bouillante.

D'autre part, chez les pâtisseries, on cuisait au four ces préparations échaudées, et l'on produisait ainsi des « corniaux », ainsi désignés parce qu'ils avaient des extrémités en forme de corne. Ainsi, au chapitre 11 des Délices de la campagne, Nicolas de Bonnefons donne la recette suivante :

Echaudés aux œufs et corniaux : à un boisseau de farine de pur froment, il faut cinq ou six douzaines d'œufs, et un posson de levure claire, ou moins si elle est épaisse ; pour faire le levain, vous détrempez avec eau fort chaude (que l'on y puisse durer la main), un litron de farine avec la levure, et vous le mettez dans une jatte, pour le laisser revenir l'espace d'une heure, pendant lequel temps vous détrempez le reste de la farine avec les œufs, et au bout de l'heure, vous la mêlez avec son levain, y ajoutant un quattron de sel, avec trois livre de beurre frais fondu, comme pour le pain bénit ; vous fraiserez bien la pâte avec le talon de la paume de la main, ou la mettez sous la broyoire, ou au moins sous le rouleau, puis vous façonnerez les corniaux, et les bassinerez dans l'eau presque bouillante, et promptement ; ils paraîtront comme s'ils flottaient sur l'eau ; quand vous les aurez plongés deux ou trois fois, vous le retirerez de l'eau chaude, avec quelque grande écumoire, les jetterez dans l'eau fraîche, et les retirez promptement, les mettant égoutter sur une claye une ou deux heures, après quoi vous les rangerez dans un panier sur une serviette blanche pour les porter à la cave ; ils s'y garderont en été au moins quatre jours sans se gâter ni aigrir, ou vous en pourrez prendre ce qu'en aurez besoin pour mettre cuire au four doux.

Mais le procédé est très général, puisque c'est celui des quenelles, des boulettes, et de bien d'autres préparations de la cuisine et de la pâtisserie alsacienne. Tout peut être traité ainsi, du moment que la pâte prenne de la cohésion à la cuisson, qu'elle soit à base de chair, d'œuf, de panade, de farine, de féculents broyés...

Un exemple : on pourrait ainsi pocher une pâte faite de chair de porc broyée avec de la purée de lentilles. Ou encore à partir de purée de marron sucrée et additionnée d'œufs entiers.

En réalité, le terme « échaudé » est générique, et l'on gagnera à l'utiliser en priorité.

Par **Hervé this**



Gnocchi