



Terminologie : Les capucins par Hervé This

Bien sûr, on sait que les Capucins sont des religieux catholiques, dont la bure comportait une capuche et qui appartenaient à une des nombreuses réformes de l'ordre de saint François d'Assise, les frères mineurs capucins.

Ces frères mendiants se caractérisent par un aspect pauvre et austère, une barbe et un habit à capuchon de couleur brun-marron, d'où

l'attribution du même nom à des animaux ou objets ayant un aspect similaire. Par exemple, des singes, des oiseaux, des insectes...

Mais en cuisine, c'est bien différent.

Il s'agit d'un tronc de cône en fer forgé, au bout d'une longue tige également en fer. L'ustensile est merveilleux pour les volailles rôties au four (devant la flamme, et non dessus, comme expliqué dans un billet précédent, consacré aux coquilles).

En pratique, on fait chauffer le tronc de cône dans la flamme, puis on y place un morceau de lard gras, qui fond, et l'on enflamme la graisse qui sort ainsi du tronc de cône... afin de faire couler cette graisse enflammée sur la surface de la volaille qui rôtit. Gourmandise...

Par Hervé This