



Terminologie : « Les ramequins » par Hervé This

Les ramequins ? Pour la totalité des amis interrogés ce matin, dans mon entourage culinaire, ce sont de petits récipients en porcelaine ou en métal, utilisés pour y mouler diverses préparations, telles les crèmes prises ou les soufflés. Pourtant, un ramequin est tout autre chose : c'est une préparation culinaire ancienne, à base de fromage !

Cela étant, mes amis interrogés n'ont pas tort complètement : c'est par métonymie qu'est apparu le sens « Petit récipient en porcelaine ou en verre où

l'on cuit directement de la crème fromagée, et, p. ext., que l'on utilise pour cuire, au four ou au bain-marie, des œufs et toutes préparations, crèmes ou entremets. »

Mais revenons au sens premier. Par exemple, dans les *Dons de Comus*, publiés par François Marin, on trouve la recette suivante :

Mettez dans une casserole un peu d'eau, environ un demi verre, & un morceau de beurre. Quand cela commence à bouillir, vous y mettez de la farine comme pour une pâte royale. Quand elle est faite, vous y mettez quatre œufs. Mêlez bien le tout ensemble, et mettez-y deux anchois et du fromage de Brie et Gruyère, et du gros poivre. Pilez bien. Graissez des moules à petits pâtés, et formez vos ramequins. Faites les cuire & servez chaud.



Un ramequin au fromage

La pâte royale ? C'est ce que nous nommerions aujourd'hui une pâte à choux : « Mettez dans une casserole une chopine d'eau, un peu de sel, un quarteron de beurre : faites bouillir un instant, ensuite mettez de la farine jusqu'à ce que cela soit en pâte bien déliée, et remuez-la toujours jusqu'à ce qu'elle quitte la casserole, ensuite vous l'ôtez de dessus le feu, et vous y mettez une rapure de citron et des oeufs l'un après l'autre, autant que la pâte pourra en boire : (cela se voit quand elle commence à s'attacher aux doigts) alors vous vous en servez. On

peut la faire plus ferme en y mettant plus de farine : on peut la faire au lieu au lieu d'eau. »

Ainsi le ramequin est ce que nous pourrions décrire aujourd'hui comme une pâte à choux au fromage, avec anchois, zeste de citron, cuite dans de petits moules. Avec le temps, on est passé à la petite pâtisserie chaude à base de fromage, avant de passer au récipient.

Terminons avec des « ramequins soufflés » : Faites un petit morceau de pâte royale bien légère de la grosseur de deux oeufs. Mettez dans le mortier avec deux fois autant de bon beurre, du persil haché bien menu, un demi quartier de fromage de Brie bien doux, & un quarteron de Gruyere rapé, aussi bien doux. Pilez le tout ensemble, & y mettez cinq jaunes d'oeufs l'un après l'autre, & les blancs à part, pour les fouetter. Quand le tout est bien pilé, mêlez-y vos blancs d'oeufs. Foncez des tourtières de feuilletage bien mince ; mettez-y avec une cuillère de votre appareil de la grosseur de deux pouces. Faites les cuire au four chaud pour les saisir, & après vous les faites aller doucement. Vous les voyez monter à vue d'oeil. Quand ils sont cuits & ressuyés, vous les servez tout chauds. Il ne faut qu'un petit quart d'heure pour les faire cuire. il faut avoir l'attention de pouvoir les servir au sortir du four.

Ici, comme il y a quelques années pour le concours des Meilleurs Ouvriers de France, le soufflé était cuit en feuilletage... de sorte que ce dernier pourrait alors être nommé « ramequin », n'est-ce pas ?