



Terminologie : « Une Oublie » (en pâtisserie) par Hervé This

On sait ce qu'est un oubli, qui fait parfois des catastrophes en cuisine, mais une oublie ? Le mot est dans bien peu de livres de cuisine modernes, alors même que l'objet est distribué à

toutes les messes !

Le mot « oublie » vient du bas latin ecclésiastique oblata (sous entendu hostia) : «offrande, pain offert pour l'Eucharistie» ; oblata vient de oblatus «offert».

Et les oublies étaient les hosties, ce pain azyme préparé pour la consécration de la messe.

Par extension, le mot fut donné en pâtisserie à des pièces très minces et très cassantes, à laquelle on donne la forme d'un cornet.

Ainsi le cuisinier de Louis XIV, **Nicolas de Bonnefons**, donne-t-il cette recette de « petits métiers » et d' « oublies », dans Les délices de la campagne :

« La composition de la Pâte se fait avec une livre de farine, une livre de sucre, deux œufs & une chopine d'Eau. Il faut fondre le Sucre dans l'Eau froide & délayer la Farine un peu ferme avec l'Eau sucrée, puis y mettre les œufs. Bien battre le tout, y mêlant le reste de l'Eau petit à petit.

Après quoi, vous y ajouterez une once de Beurre frais que ferez fondre avec un peu d'Eau & le verserez bien chaud dans votre Pâte, mêlant le tout bien proprement ensemble.



Une oublie est un cornet de glace

Vous en ferez essais dans vos Fers préparés comme pour le pain à chanter. Si elle est trop faible, vous y ajouterez de la farine & si elle est trop forte, l'Eau. Pour le lever, il faut les rouler sous la paume de la main en la retirant à vous avec promptitude & les serrer sèchement.

Les Oublies se font de la même façon, réservé que pour épargner le Sucre, on y emploie du Miel. »

Si vous voulez vous lancer, il faudra savoir qu'une chopine est environ un demi litre.

Par Herve This