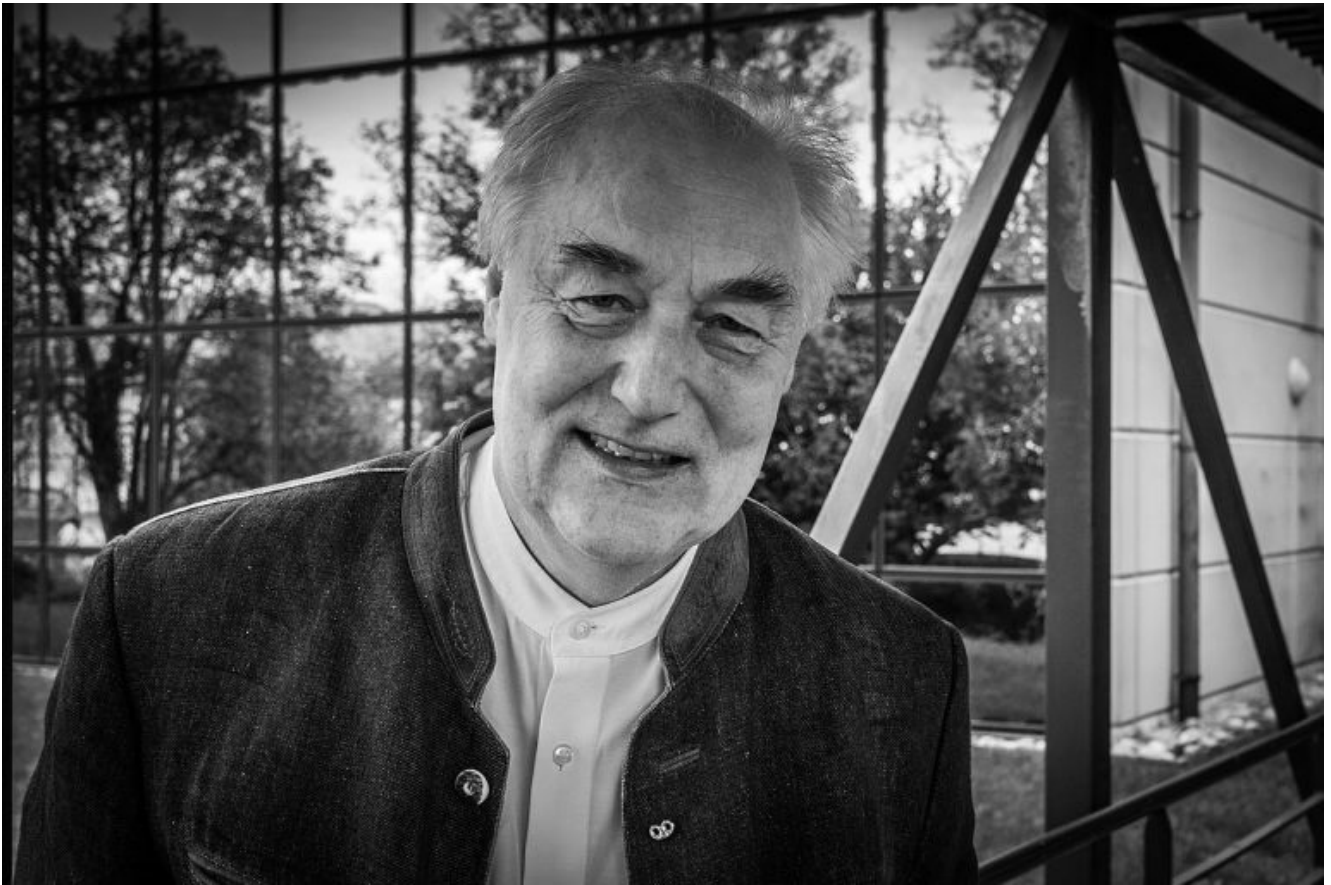


Un ragoût de jambon ou Saingaraz ?



Il y a des préparations qui apparaissent dans l'histoire de la cuisine... et disparaissent aussitôt.

Est-ce un auteur qui a introduit un nom sur une idée générale, sans que la terminologie ait été adoptée ? Est-ce une préparation qui a disparu ? Sans une recherche historique professionnelle, qui demanderait des mois ou des années, nous restons dans l'incertitude.

C'est le cas pour le mot « Saingaraz », que l'on trouve avec une majuscule, dans l'expression « à la Saingaraz », et qui figure dans le livre de **François Massialot**, de 1705. Figure ainsi « un ragoût de jambon, autrement nommée un Saingaraz », et quand on voit un lapereau à la Saingaraz, cela signifie que le lapereau cuit est servi avec ce ragoût de jambon.

La recette ?

« Vous faites un Saingaraz de Jambon : pour cet effet, vous prenez du Jambon, & le coupez par tranches comme des petits fricandeaux, & les battez, & en garniffez le fond d'une casserole, & le couvrez & le mettez suer à petit feu sur le fourneau, & lorsqu'il commence de vouloir s'attacher, vous le mouillez de jus, & le laissez mitonner; lorsqu'il est cuit, vous le dégraissez bien, & le liez d'un bon coulis à l'ordinaire».

Si la chose est claire, l'origine du mot est donc mystérieuse !

Par Hervé This