

La Cuisine Française, c'est de l'art...?!



L'ambitieuse volonté du président Nicolas Sarkozy: La France allait déposer auprès de l'Unesco une demande de classement de sa gastronomie au patrimoine mondial immatériel de l'humanité. Canard ? Ou allusion à son prédécesseur Napoléon Bonaparte: Impossible n'est pas français!

Le mot allemand « *Esskultur* », traduit par « *gastronomie* » en français, signifie plutôt « *culture alimentaire* ». Un sens légèrement différent qui résume bien les rapports distincts qu'entretiennent les Français et les Allemands envers la cuisine. Outre-Rhin, on a longtemps vu la nutrition comme une fonction plutôt qu'un « *plaisir* ». Le mot « *gastronomie* », prononcé

pompeusement à la française, transforme définitivement la cuisine en art.

La préparation agréable et raisonnée des aliments s'est affinée et perfectionnée à la cadence des civilisations, et c'est après de nombreuses étapes qu'en France ces perfectionnements sont devenus **LA CUISINE** !

À plusieurs reprises des fidèles au Cercle Français se sont réunis chez Madame la Présidente en retraite, Ursula Griesel, qui nous a confié son royaume de cuisine pour y créer de bons menus. Nous avons passé des soirées gourmandes, agréables, gaies et pleines d'amitié, accompagnées de chansons françaises. Nous avons apprécié d'excellents vins, chambrés et décantés, comme il se doit.

Quelques Termes Culinaires importants :

Abricoter : Étendre une marmelade d'abricots, à l'aide d'un pinceau, sur un gâteau ou entre-mets

Bain-marie : Casserole spéciale entièrement étamée, servant à maintenir au chaud les sauces ou garnitures. Le bain-marie est placé

	dans une autre casserole ou sauteuse, plus large, remplie d'eau bouillante. Il sert aussi pour certaines cuissons par pochage		fins avant de les amener à l'état pâteux ou solide
Bouquet Garni :	Brindille de thym, petite feuille de laurier, entourées d'une branche de persil. Ficeler le tout	Julienne :	Légumes, viandes ou truffes coupés en petits bâtonnets, minces et réguliers
Chinois :	Passoire métallique à fond pointu	Mariner :	Mettre dans une marinade
Décanner :	Séparer la partie bonne de la partie mauvaise d'un liquide, en le versant doucement dans un autre récipient	Napper :	Recouvrir d'une sauce, crème, gelée ou fondant un entremets ou un plat cuisiné pour le terminer
Essences :	Fonds réduits, à saveur très prononcée	Pocher :	Cuire sans faire bouillir. La cuisson est maintenue à une température voisine de l'ébullition
Fond :	Jus ou extrait de viande, de volaille ou de légumes, assaisonné ou aromatisé	Quatre-épices :	Mélange de poivre blanc, girofle pulvérisé, muscade râpée et gingembre
Glace de Viande :	Résultat de la réduction lente de fonds très limpides, dépouillés souvent et passés plusieurs fois au travers de linges très	Revenir :	Faire rissoler ou colorer une viande au beurre avant de la mouiller
		Sauter :	Faire dorer au beurre un aliment pour le saisir
		Tomber à glace :	Réduire une sauce jusqu'à ce qu'elle devienne sirupeuse

Vanner : Remuer à l'aide d'une spatule une sauce ou crème afin de l'empêcher de tourner. Ou encore, lorsqu'elle refroidit, afin d'éviter la formation d'une peau à la surface

Zeste : Partie extérieure de l'écorce du citron ou de l'orange. Pour zester, enlever la partie blanche de l'écorce qui est amère

Qu'est-ce qu'il y avait de bon au menu?

Canard à l'orange

1 canard

12 oranges, 3 pommes

Sel, poivre

Armoise ou sauge

½ l d'eau

½ l de vin blanc

2 cuillères de farine

Flamber et vider le canard, laver et sécher à l'intérieur et à l'extérieur, le frotter avec du sel, du poivre et les herbes. Le garnir avec 6 oranges et les pommes épluchées et coupées et coudre l'ouverture.

Le poser sur le grill du four, la poitrine en bas. Verser ½ l d'eau/vin blanc bouillant et laisser cuire à grande chaleur pendant 1h, en le badigeonnant régulièrement.

Retourner le canard, chauffer le four à 180-200 °C. Badigeonner avec de l'eau froide et continuer la cuisson pendant une heure.

Pendant les dernières 15 minutes de cuisson, ajouter sur le grill des tranches d'oranges.

La sauce :

Dégraisser, faire bouillir avec la farine. Goûter avec du sel et des zestes d'oranges

Couper le canard, garnir avec les oranges.

Comme accompagnement :

Pâtes fraîches

Choux fleurs

Tarte aux pommes (moule du four grand)

400 g de farine
200 g de beurre
100 g de sucre
2 jaunes d'œuf
1 pincée de sel
2,5 kg de pommes boscope
4 œufs
8 cuillères de crème
1 cuillère de cannelle
4 cuillères de sucre

Mettre la farine sur une planche et mélanger les ingrédients avec. Hacher des miettes avec un couteau, former une boule et laisser reposer au froid pendant 2 heures.

Rouler la pâte et presser dans le moule, étaler sur du papier de cuisson. Mettre du papier sur la pâte et remplir par des lentilles sèches. Faire cuire pendant 10 minutes à 190 °C.

Ajouter les fines tranches de pommes, verser le battu d'œufs, crème, cannelle et de sucre. Faire cuire pendant 20 minutes.

Soupe au potiron (10 personnes)

1 kg de potiron
500 g de carottes
3 oignons
5 cuillères de beurre
Poudre de curry
1,5 l de bouillon de légumes
1 x fond de légumes (Lacroix)
Un morceau de gingembre

Poivre moulu

Sel

Crème fraîche

Jus de citron

Huile de potiron

Ciboulette

Eplucher le potiron, enlever les graines, couper la chair en morceaux. Nettoyer les carottes, couper les en petits morceaux. Couper les oignons en petits carrés.

Faire chauffer le beurre, étuver les oignons. Ajouter les légumes ainsi que le curry.

Arroser avec le bouillon et le fond de légumes, faire bouillir 10 min, et passer au mixeur.

Assaisonner avec le gingembre, poivre, sel, jus de citron. Garnir sur l'assiette avec de la ciboulette, quelques gouttes d'huile de pépins de potiron et de la crème fraîche.

Soufflé de fromage blanc avec compote de rhubarbe (6 Personnes)

400 g de rhubarbe

150 ml de jus de cerises

150 g de sucre

Sucre pour les moules

Cannelle

1 cuillère de fécule (Mondamin)

10 g de beurre ramolli

80 g de fromage blanc

2 jaunes d'œuf, 3 blancs d'œuf

Zeste de citron

Sucre en poudre

Rhubarbe : Laver, couper en bâtonnets (3 cm)

Faire bouillir le jus de cerises, 80g de sucre, une pincée de cannelle. Mélanger la fécule avec 2 cuillérées d'eau froide, ajouter au jus et faire cuire doucement pendant 5 minutes. Ajouter les morceaux de rhubarbe, recuire très rapidement et laisser refroidir.

Beurrer les moules à soufflé et sucrer. Chauffer le four à 180°C avec 2 cm d'eau dans le plat de four. Positionner plutôt dans le haut du four.

Passer le fromage blanc dans une passoire, battre le jaune d'œuf, 40g de sucre et le zeste de citron râpé très fort pendant 3 minutes. Ajouter le fromage blanc.

Battre le blanc d'œuf avec le sucre restant et ajouter doucement à la préparation.

Faire cuire la préparation dans les moules au bain-marie pendant 22 minutes. Ne pas ouvrir le four !!

Sortir les soufflés du four, garnir avec le sucre en poudre et servir avec la compote de rhubarbe.

Fromage de chèvre au miel, romarin et à l'orange (12 Portions)

12 rondelles de chèvre frais

2 cuillères de romarin

¼ l de jus d'orange (passé à la passoire)

3 cuillères de miel de fleurs d'oranges ou d'acacia

Eplucher une orange portugaise très finement (en prenant soin d'enlever le blanc) et couper les zestes en fines lamelles.

Faire bouillir le jus d'orange avec le romarin (10 min.). Faire réduire à moitié. Les 2 dernières minutes ajouter les zestes d'orange. Laisser refroidir, ajouter le miel et verser sur les fromages.

C'est très joli, très bon, typique, et vite fait. Idéal pour des invitations !!

Poulet au citron et romarin (4 Personnes)

1 poulet

3 citrons non traités

3 gousses d'ail

2 branches de romarin

1 pili-pili

sel, poivre

huile d'olive

Laver le poulet et le sécher. Presser 2 citrons et larder avec des zestes de citron, de l'ail en morceaux et les brins de romarin.

Couper les pili-pili très fin, mélanger avec le jus de citron, sel, poivre, huile et badigeonner le poulet. Four 200 °C, env. 1 h 20. Arroser de temps en temps avec le jus.

Salade avec du fromage de chèvre frais gratiné (4 Personnes)

100 ml d'huile de noix

150 ml de vinaigre balsamique rouge

100 ml de fond de veau

sel, poivre

100g de graines de sésame

80g de beurre

2 cuillérées d'herbes de Provence

350 g de fromage de chèvre frais

600 g de salade mélangée

100 g de petites tomates aromates de saison

Vinaigrette : huile, vinaigre balsamique, jus, sel, poivre.

Fromage : Mélanger les graines de sésame, les herbes de Provence, le beurre, le sel, le poivre et étendre sur les rondelles de fromage.

Gratiner à four chaud pendant 10 min.

Servir sur une assiette avec la salade.

A suivre



Zur Person

CHRISTA BOMMART

...frankophil seit Schulzeit und Studium, in einem wissenschaftlichen Buch- und Zeitschriftenverlag und hier u. a. im Bereich der Rechte und internationalen Übersetzungslizenzen tätig. Sie hat weltweite Verlagskontakte auf Frankfurter sowie internationalen Buchmessen. Als Fan eines guten Tröpfchens, des französischen Kinos und von Jacques Brel singt sie in einem Kasseler Chor für Musik aus allen Kontinenten.