

FARRAGHJU FEVRIER



Première semaine

Samedi soir

- TARRINE DI MERULE O DI TORDULI - TERRINES DE MERLES ET DE GRIVES
- BELLE E BONE DI PURCELLU IN PIGNATTU - PLATS-DE-COTES DE PORC EN "COCOTTE"

Dimanche midi

- FRITTELLE DI BIANCHETTI - BEIGNETS DE POUTINE
- I ZINI - LES OURSINS
- OVI MISCHIATI CU I ZINI - ŒUFS BROUILLES AUX OURSINS

Dimanche soir

- SUPPA PASSATA DI LINTICHJE - SOUPE (VELOUTE) DE LENTILLES
- FRITTELLE DI BROCCIU E PISTICCINA - BEIGNETS AU BROCCIU
ET FARINE DE CHATAIGNES

Deuxième semaine

Samedi soir

- LINTICHJE CU U FICATELLU - LENTILLES AU FICATELLU
- PANE MERZU O MERZAPANI - MACARONS

Dimanche midi

- FUGLITTATI DI PORRI - FEUILLETES DE POIREAUX
- TAGLIARINI CU U FECATU - TAGLIARINI AU FOIE
- I FRUMAGLII - LE PLATEAU DE FROMAGE
- LIQUORE DI MORTE - LIQUEUR DE MYRTE

Dimanche soir

- CAVULU FIORE IN SALSA BIANCA - CHOU-FLEUR BECHAMEL
- TORTA DI FICHI SECCHI - TOURTE AUX FIGUES SECHES

Pour en revenir à nos terrines, chaque cordon-bleu possédait, comme pour toute recette de cuisine, un tour de main particulier **l'āmbiu o ēmbiu**, son tour de main hérité de la fréquentation ou de la longue observation des fourneaux maternels ou familiaux et qui lui était propre.

Mais, à ces petites nuances, à ces petits secrets près, toutes opéraient sensiblement de la même manière.



Comment ? Voici l'une de ces recettes.

Pour confectionner cette gourmandise, il fallait des merles ou des grives, parfois les deux, tués depuis peu.

Suivant les possibilités du moment, du jambon, du veau, de la volaille **pullame...** entraient dans la fabrication, mais la viande de porc **a carne purcina** était principalement préférée.



Ambiu : Il en fallait autant que d'oiseaux **si mittia à pocu pressu pesu pesu**. Soit, pour avoir un ordre d'idées, un kilo de chair à saucisses pour deux douzaines de merles et 200 grammes de foie de porc **dui centu grammi di fēcatu di purcellu**.

Ces derniers étaient débarrassés du bec **u biccu o bīzzicu** et des pattes, les parties les plus charnues **e piū pulpute** séparées des carcasses auxquelles on n'ôtait que le gésier **u pirellu**, car il renferme toujours de petits cailloux **pitrucelle**.

Les carcasses étaient grossièrement découpées en petits morceaux **e carcazze ēranu sminuzzate à l'ingrossu**, hachées **tazzate** avec un tranchoir, une feuille **un marazzu**.

Puis elles étaient mises revenir dans un peu de saindoux à **pena di sdruttu** avec de l'oignon émincé, des rondelles de carottes **rundelle di carotte...**, mouillées **miasimate** et cuites pour obtenir un jus **un suchju o una salsa**, qui, réduit, donnait un véritable coulis ; coulis que l'on réservait **ch' omu mittia da cantu**.

Les viandes pouvaient être marinées avec, en sus, des morceaux de poitrine salée **di panzetta**, le tout parfumé à l'eau-de-vie de marc **aquavita di vinaccia**, d'arbusées **di baghi...** ; des baies de genièvre **baghi di (gh)'jinēparu**, ou de myrte **murtulelle**, quelques fragments de cèpes secs **buletri o sprignoli secchi** - cèpes de Bordeaux **capigialli**, ou bolets tête de nègre **capineri** - complétaient l'ensemble.

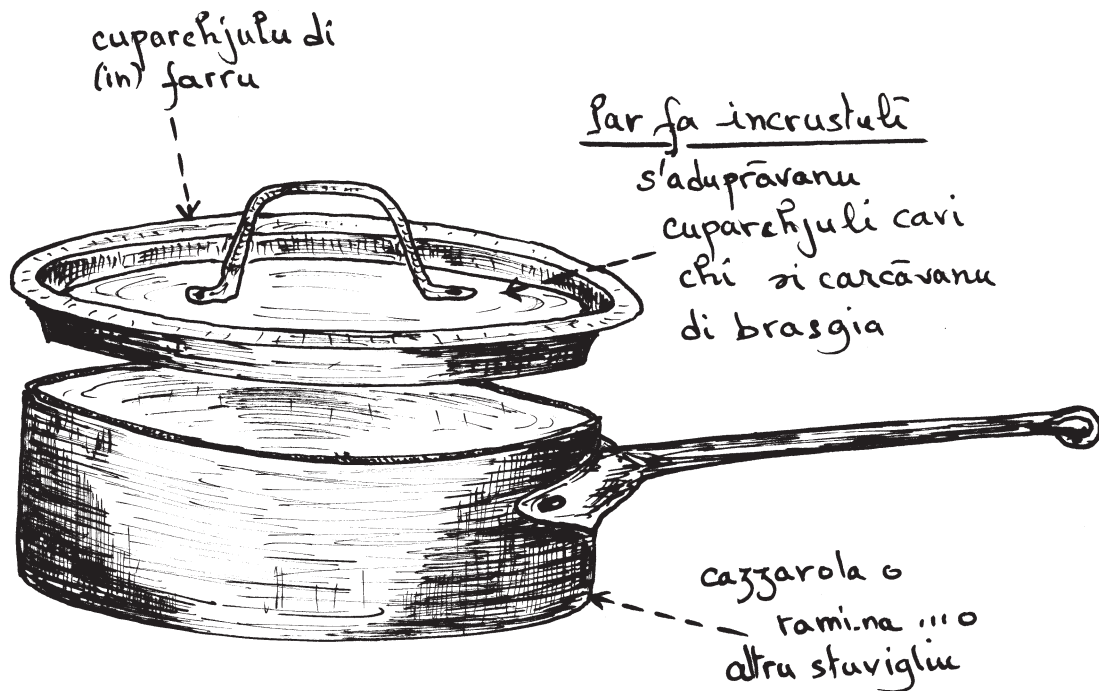
Le lendemain, une fois les morceaux retirés et essuyés, séchés **cacciati e asciuvati**, ils étaient hachés **ēranu tazzati** jusqu'à ce qu'ils prennent la consistance d'une chair à saucisse.

Cette préparation était alors pétrie **era impastata** avec le coulis réservé précédemment et on remplissait la terrine, préalablement tapissée de fines lames de panne, **tapizzata di lardu purcinu in fittarelle fine fine**, voire suivant les opportunités, de couennes **di coghe purcine**.

Si de nos jours on trouve ce type de récipients en pyrex ou autres matériaux modernes, hier il s'agissait véritablement de terrines en terre cuite **tarrine fatte di tarra cotta, di tarraglia imbarnicciata**.

La béchamel une fois prête, il suffit de bien en napper le chou-fleur, puis de le recouvrir de fromage râpé **di frumagliu grattulatu** et de le mettre gratiner e **di mëtterlu à incrustulì**.

Si aujourd'hui un passage au four avec la position "gril" suffit pour gratiner le plat, le dorer à souhait, il faut rappeler qu'hier le même résultat était obtenu en mettant sur le plat un couvercle métallique à bords relevés, couvercle que l'on garnissait d'une petite pelletée de braise **di brasgia, di brusta**.



Il fallait cependant surveiller l'opération puisque aucune vitre ne permettait une observation directe.

Subjectivité des goûts hérités de l'enfance...

Non ! La préparation à l'ancienne, lorsqu'on la réalise, reste meilleure !

TORTA DI FICHI SECCHI

TOURTE AUX FIGUES SECHES

Dessert réalisable en toute saison dans la mesure où l'on disposait des ingrédients, à savoir les figues sèches **i fichi secchi** et la confiture de figue e **a cunfitura di fichi**.

Mais, fruits d'hiver par excellence, les deux, figues et confitures, figuraient en principe dans les réserves familiales.

Parfois même, elles "bouclaient la boucle", en faisant la jonction avec les premières figues fraîches **ancu i fichi freschi**.



Comment préparait-on cette tourte aux figues ?