

Dans certains cas d'habiles manœuvrières, la sphéricité était presque parfaite **ēranu tōndule tōndule**, et tous les beignets **tutte e fritelle** avaient, à peu de chose près, le même volume.

Pour les frire, il faut de la friture abondante, mais pas à feu trop vif cependant **ma parō micca à focu troppu lestru**.

Retirés lorsqu'ils remontent en surface du bain d'huile, **quand' elli cōllenu à gallu**, quand ils sont bien dorés, ils sont alors largement saupoudrés de sucre en poudre.

C'era, e c' hè sempre da more annantu !

GHJILEPPU DI MELE CUTONE

GELEE DE COINGS

Préparation précieuse, et par son aspect et par ses fines saveurs ; la gelée de coings, odorante gelée d'un rose délicat, évoque mille souvenirs d'enfance, de promesses de délices gourmandes venues de nos grand-mères...

Si les gelées peuvent se réaliser avec différents fruits riches en pectine, pommes, prunes, raisins mûrs, arbouses, celle de coings remportait, à notre sens de loin, la palme.



Ambiu : Parmi les secrets de fourneaux, les "trucs", les astuces, l'**āmbiu o ēmbiu** des cordons-bleus, était celui de savoir si un fruit contient assez de pectine. Pour cela, on mélange une cuiller à café de ce fruit cuit avec une cuiller à soupe d'alcool : si cela se prend en masse, c'est qu'il est riche en pectine.

A ce sujet, si de nos jours l'on peut utiliser de l'alcool de pharmacie, hier c'était le premier alcool tiré **di a ripassa**, la deuxième distillation, celle de **a flemma**, et titrant plus de quatre-vingts degrés, qui était utilisé **ch' era adupratu**.



Ce point précisé, comment réaliser **stu ghjileppu** ?

Pour avoir un point de départ des quantités nécessaires, disons qu'il faut, pour réaliser la gelée de coings, un kilo de fruits pour deux litres d'eau. **Un chilō di frutti par dui litri d'aqua**.

Fruits choisis bien mûrs, mais sans excès, sains **sani, schietti** ou débarrassés de toute atteinte de moisissure, de talage...

Quantité pour laquelle il faudra prévoir un kilo de sucre par litre de jus recueilli **par litru di suchju uttinutu**.

Notons que pour ce qui est des gelées il faut bien respecter les doses. En revanche, on peut être un peu plus "souple" pour les confitures.

Les fruits choisis sont préalablement lavés, mais on ne les épluche pas **ma un si sbūchjanu micca** ; on les coupe en morceaux.

Mis dans une bassine avec l'eau, on les fait cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent très tendres **tēnnari tēnnari**. La chose est vérifiée en les piquant de la pointe d'un petit couteau.

Un roux mouillé avec de l'eau donne une sauce brune, si c'est avec du vin rouge une "sauce bourguignonne", **d'un fattu una salsa guasi ca listessa à a nostra**.

C'est alors que sont ajoutés le sel, le poivre et le bouquet garni.

Puis on couvre le récipient et on laisse mijoter tout doucement **pian' pianinu, pianamente e bē**.

On accompagnera le plat soit de pâtes, soit des légumes que l'on veut, pommes de terre, fonds d'artichauts, **civolle dolce**, carottes...

A GRASSA, A 'RASSA

LE SAINDOUX, LA GRAISSE

Sans revenir trop sur le détail de l'élaboration de la graisse (1), nous précisons juste qu'elle était tirée de la panne et du lard.

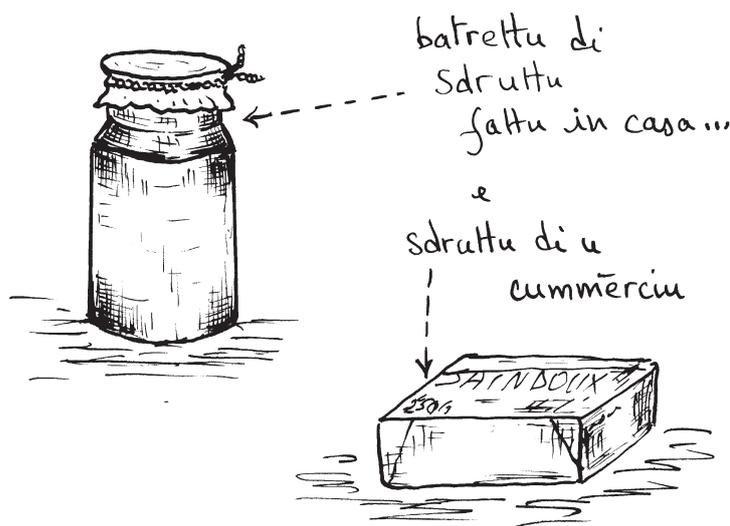


Comment ?

La panne comme le lard, coupés en morceaux, sont réservés puis mis fondre, panne en premier, puis graisse, dans la bassine prévue à cet effet, avec une demi-feuille de laurier **arifogliu**, une pincée de sel, et un demi-verre d'eau. A feu doux d'abord pour démarrer la fonte, puis on augmente ; on remue de temps en temps. La liquéfaction est assez rapide.

Les "gratons" **i frīguli** - dont on a vu que l'on en faisait les **ingrassate** - remontent en surface au fur et à mesure.

Lorsqu'ils y sont à peu près tous, on les retire à l'écumoire **a mēscula** - les gratons de la panne sont noirâtres, ceux de la graisse dorés - et on verse la graisse obtenue dans des bocaux, en la filtrant à travers une toile de lin usagée **un pezzu di pannulinu**.



Ambiu : Le torchon employé se doit d'être déjà passablement usagé **bellu frustu**, de manière à ce que ses mailles soient lâches **fūssinu lene** et permettent un passage aisé du corps gras.

(1) Voir, du même auteur : "Charcuterie 'maison' d'hier et d'aujourd'hui" ou "**Cume no fāvamu e femu sempre u nostru purcellu**" - éd. C.O.R.S.E. - Marseille - 2007

Misure di pesi :

Nous en donnerons quelques-unes
à titre indicatif
sans souci d'exhaustivité, ainsi :

. les "très gros œufs" du commerce actuel, généralement à deux jaunes en plus du blanc **a chjarata o u chjaru**, **l'uvoni à dui torli o tōruli** pèsent 90 à 95 grammes, **basi o guasi una inzēccula**,

. quatre petits poireaux d'un doigt de diamètre **d'un ditu di diāmitru**, soit environ un centimètre et demi à deux centimètres, non parés, pèsent environ 300 grammes,

. une pomme de terre moyenne **un pomu mizanettu**, belle mais pas énorme, pèse environ 150 grammes ; une grosse 300 grammes ; une très grosse 350 et parfois plus. **Trè pomi un chilō**,

. une grosse carotte fraîche **una bella carotta fresca**, pèse aux alentours de 150 à 200 grammes non pelée

. une "belle" tranche de petit salé **una bella fetta di panzetta**, parée, c'est-à-dire privée de sa couenne **di a so coghja**, des traces de chancissure **di u fungu** de la partie "cruentée" pèse 75 à 80 grammes,

. une échalote ronde, ou échalotte ainsi qu'il est écrit dans Mascré et Desson - Botanique générale - T. II - 2 - p. 151 ; dans Abbé Coste - Flore de France - T. III - p. 333 ; dans Bescherel Aîné - Dictionnaire National - T. I -, de taille moyenne, pèse environ 20 grammes, **mancu una meza ōncia o un mezu dēcimu**,

. un petit oignon de 4 à 5 centimètres de diamètre pèse environ 60 grammes, non pelé **micca sbuchjatu**,

. un gros oignon, lui, **una bella civolla, ella**, pèse 200 à 250 grammes **una meza libra**,

. un petit oignon rond de deux doigts de diamètre **di dui diti di diāmitru**, soit trois à quatre centimètres, pèse environ 60 grammes à **pena piū d'un dēcimu**,

. les gousses, les bulbilles, les caïeux d'ail **i spēchji d'agliu** pèsent en moyenne, lorsqu'ils sont petits **quand' elli sō chjuchi** 2 à 3 grammes, moyens **mizani** 4-6 grammes, gros à très gros **grossi o assai o mori o monda grossi** 8 à 15 grammes,

. un fenouil de taille moyenne **un finochju mizanettu**, en fait le "bulbe" débarrassé de ses feuilles pèse environ,

. un "beau" navet rond **un bellu navaghju tōndulu**, de trois bons doigts de diamètre, soit cinq à six centimètres, pèse environ **circa** 180 à 200 grammes non paré,

. un navet long, **un navaghju longu d'un mansumē**, pèse environ 130 à 150 grammes non pelé,

. une "belle" orange environ 250 grammes,