

Par B. Périé

## POULET A L'ESTRAGON



**A**vant de vous donner la recette, aussi savoureuse que le plat, permettez-moi de vous parler d'un livre rare à plus d'un titre. Rare, car il est difficile à trouver (j'ai acheté le mien il y a quelques années à la Maison de la presse à Château-Chinon). Rare également par la personnalité de son auteur, M. Gautron du Coudray, fin connaisseur du Morvan et amateur de bonne cuisine du terroir, qui se cache sous les jupons de la Mèlie de Château-Chinon. Ces recettes ont été publiées entre les deux guerres par notre confrère (et néanmoins ami) le toujours jeune Morvandiau de Paris malgré ses quatre-vingts-ans. D'où l'idée de notre auteur d'en faire un livre et de le publier assorti de remarques et d'histoires savoureuses. Je vous livre la recette telle qu'elle est publiée.

Plumez, flambez au papier blanc et videz le poulet, puis faites un hachis composé de lard blanc et de beaucoup d'estragon, dont vous farcirez la volaille en la troussant \*. Dressez-la bien et mettez-la dans une casserole émaillée avec quelques dés de lard et un demi-pied de veau bien blanchi, un petit oignon, un brin de persil et un beau bouquet d'estragon ; assaisonnez de sel, poivrez légèrement et couvrez largement d'eau tiède. Faites partir à gros bouillons, puis laissez cuire tout doucement sous un couvercle une bonne heure et demie à deux heures, suivant la grosseur de la volaille.

Retirez alors votre poulet, ôtez les fils qui le maintenaient en forme, et placez-le, bien égoutté, sans le découper, poitrine en dessus, sur un plat chaud.

Faites ensuite une sauce avec le bouillon de cuisson, une petite cuillerée de farine, une noix de beurre et un jaune d'oeuf délayé dans un verre de crème fraîche ou de lait non écrémé, en travaillant toujours le mélange sur le coin du fourneau, car il ne doit plus bouillir.

Dès que la sauce prendra un peu consistance, versez-la à la passoire sur le poulet encore fumant, qu'elle nappera de son blanc velouté puis décorez de quelques menues feuilles vertes d'estragon.

C'est un plat savoureux qui convient particulièrement aux estomacs délicats et aux jeunes personnes rêveuses.

Et maintenant, voici un peu de fantaisie due à la verve de Paul Reboux :

Le poulet que voilà, servez-le à une jeune fille "bonne à doûter de d'sous la mère" comme on dit chez nous. Si elle prend la cuisse, épousez-la. Elle n'a pas choisi la partie la plus délicate. C'est une femme qui n'a point d'égoïsme, et qui vous réservera toujours les meilleurs morceaux. Epousez-la de confiance.

Si elle prend le blanc de l'aile, hésitez peut-être un peu pour l'épouser. C'est quelqu'un de sensible, d'un peu terne. Lorsque vous la tromperez, elle témoignera d'une jalousie mélancolique qui est quelquefois beaucoup plus désagréable que des scènes, car cette jalousie passive et douloureuse ôte aux époux trompeurs tout prétexte à persévérer dans la voie de l'irrégularité, alors qu'une jalousie tumultueuse et volcanique est si déplaisante qu'elle encourage le mari volage à trouver ailleurs une consolation.

Enfin si cette demoiselle prend la peau de la carcasse, les pattes, le cou ou le croupion, abandonnez la partie. C'est une imaginative, une spécialiste, une raffinée, une créature saugrenue et capricieuse. Elle est de celles qu'il ne faut épouser que momentanément. Vous voilà fixé.

Autres temps, autres moeurs, un homme averti en vaut deux. (NDLR)

Cet ouvrage bien réjouissant et plein de verve morvandelle a été autrefois édité par les éditions HORVATH et publié sous le titre poétique "Un quarteron de rimes culinaires". Si vous le pouvez, n'hésitez pas à l'acheter, il devient rarissime.

\* Trousser une volaille : replier ses membres et les lier au corps avant de la faire cuire. (Ceci n'a rien à voir avec les remarques de Paul Reboux)