



LES «DAGUENELLES»

Les «daguenelles» (comme les désigne Baudiau et les habitants du canton de Montsauche-les-Settons) sont également appelées «das guenélles» dans le Morvan central.

De quoi s'agit-il ? Ce sont tout simplement des poires séchées, pour en assurer la conservation, et consommées comme des pruneaux pendant l'hiver et même plus longtemps.

Chaque automne Geneviève L., dernière maison, dernier hameau avant les bois, en direction de par là-bas, continue de faire ses « daguenelles » pour sa propre consommation et le plaisir de ses rares visiteurs... Elle utilise des «Pôères de Lente», des «Poères de Petit Zean» ou des «Pôères de Curé».

Elle utilise des poires crues - Il ne faut pas les faire cuire ! - qui doivent être choisies parmi les plus belles puis bien lavées.

Le poires sont ensuite disposées entières (ou coupées en deux pour les plus grosses) sur une grille ou dans un panier à grillage.

Geneviève les fait ensuite sécher soit dans le four tiède de sa cuisinière à bois soit suspendue au-dessus. Pour bien sécher les poires doivent être bien

étalées et retournées de temps en temps. Pour un séchage complet il faut les laisser un bon mois au dessus de la cheminée.

De cette manière elles se conservent un an ou deux. Les plus gourmands (ou les plus pressés) peuvent consommer ces poires en cours de séchage (comme des fruits secs).

Plus tard dans la saison, quand elles sont bien sèches, bien «daguenellées» il faut les laver puis les mettre à cuire dans un peu d'eau sucrée. ■

