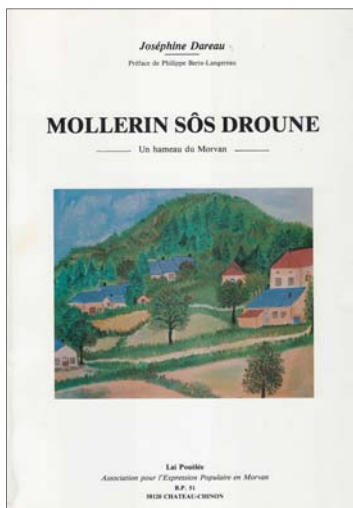
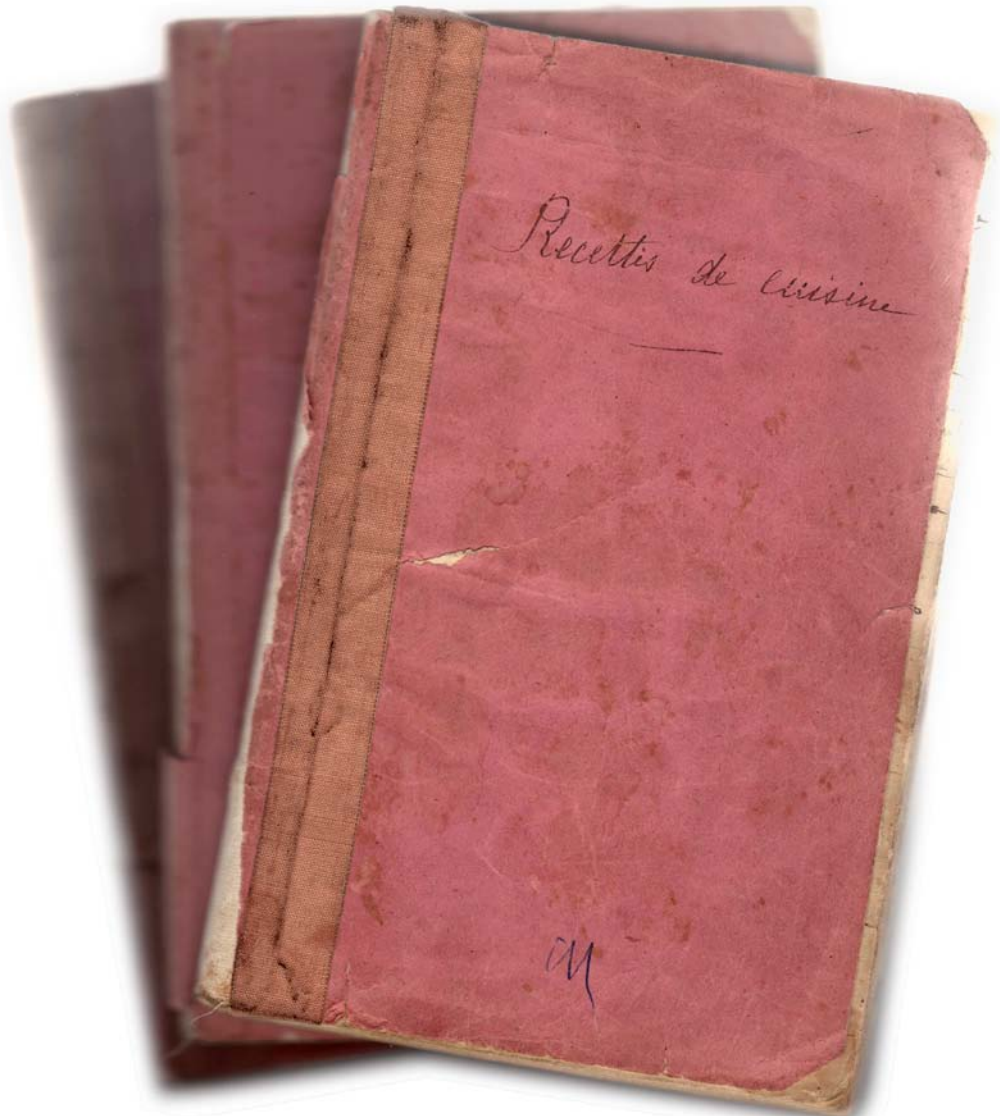
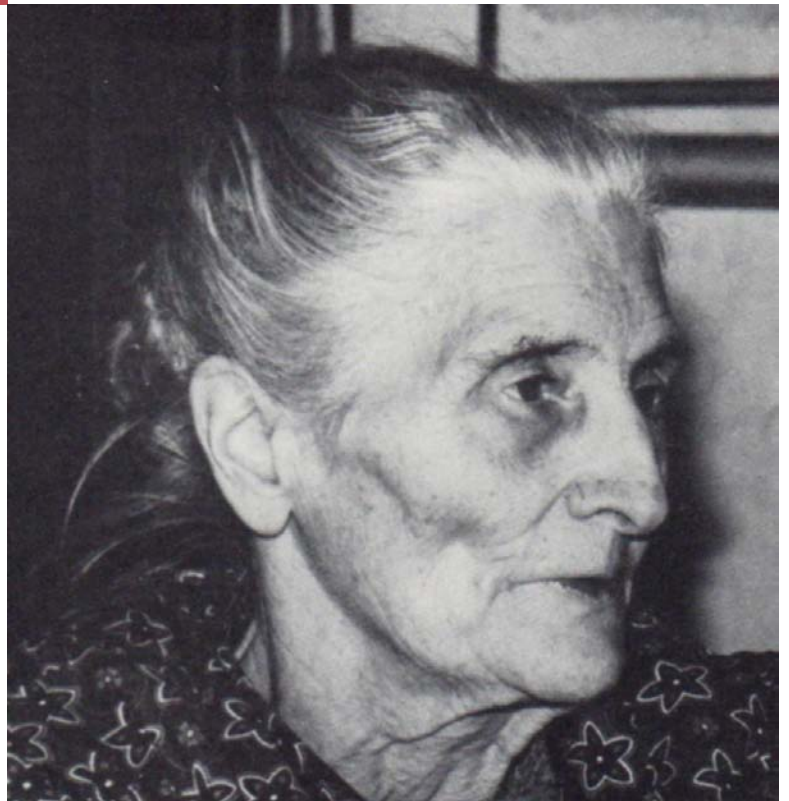


Recettes pour accommoder les truffes vers 1910

Joséphine Geoffroy est née en 1900 à Mallerin (Commune de Montsauche). Après la première guerre mondiale elle épouse Claude Dareau originaire du hameau voisin de La Montée (commune de Brassy). Entre les deux guerres le couple s'installe à Paris. Joséphine y sera cuisinière au service de différentes familles bourgeoises. C'est l'occasion pour elle de s'adapter aux goûts et aux habitudes de ses différents patrons. Plusieurs cahiers manuscrits où elle note des quantités de recettes de toutes origines en témoignent.

De retour au pays après la seconde guerre mondiale Claude et Joséphine Dareau reprennent des activités agricoles et leurs habitudes morvandelles. Dans les années soixante-dix, sollicitée par son petit fils, Pierre Léger, elle transmet ses souvenirs qui seront publiés après sa mort en 1987 par l'association « Lai Pouèlée » sous le titre « Mollerin sôs Droune » (quelques exemplaires du livre sont encore disponibles auprès de l'UGMM 71550 Anost). Les quelques recettes qui suivent sont tirées de cet ouvrage.



PAIN DE TREUFFES

Quand on faisait le pain à la maison et qu'on avait juste de farine pour faire la fournée, ma grand-mère faisait cuire une marmite de truffes dans leur peau, les épluchait et les faisait sécher en les écrasant aussi fines que possible avec un petit pilon de bois ; elle mélangeait cette pulpe à une partie de pâte préparée pour le pain. On faisait lever en même temps que toute la fournée et on faisait cuire ce pain de truffes en même temps que l'autre de la même façon. Il fallait le manger assez vite. Très bon au début, il sûrissait assez vite.

GALETTE DE TREUFFES

On faisait de la galette selon le même procédé en délayant les truffes écrasées avec du lait, un peu de sel, quelques œufs, quelques cuillerées de farine, de façon à obtenir une pâte, ni trop claire, ni trop épaisse. On cuisait dans la tourtière bien chauffée et graissée à l'huile de navette. On mettait les charbons sous la tourtière et sur le couvercle. Nous les gosses nous trouvions cela très bon, mais si on en mangeait trop on pouvait avoir des aigreurs d'estomac qu'on appelait le varcouriau.

Pommes de terre crues râpées finement et mélangées à de la pâte à crâpiau. Cuire comme un crâpiau ordinaire, un peu plus longtemps en faisant bien griller. Je lis souvent grâpiau, ici à Montsauche, j'ai toujours entendu dire crâpiau.

LES TREUFFES À LAI TORTCHÈRE

Faire un grand feu dans la cheminée. Mettre chauffer le bouchon de la tourtière sur le feu. Mettre chauffer des greilles de lard dans la tourtière. Ajouter de l'ail, des oignons... Faire roussir. Mettre les truffes dans la tourtière. Poser le bouchon et couvrir de braises bien chaudes. Laisser cuire une bonne demi-heure devant le feu. Tourner quatre fois la tourtière d'un quart de tour pour que le feu cuise partout pareil.

LES TREUFFES PLON-NÉES

Les truffes sont pleumées puis cuites dans une fonte. Quand elles sont cuites on les plon-ne avec un pilon en bois d'autrefois. Ajouter du lait. Ça donne une purée avec quelques greumeillons. On mangeait les truffes plon-nées tous ensemble directement dans la fonte avec sa cuillère.

Les truffes plon-nées on les faisait rakioter. Ce rakiot était un régal pour les enfants à qui on le réservait. Si une jeune fille se trouvait à racler le fond de la fonte, on lui disait qu'il pleuvrait le jour de ses noces.

LAI FLAIMEUSSE OU

GALETTE AI LAI TORTCHÈRE

Faire une pâte plus épaisse que pour les crâpiaux mais moins dure que pour du pain. Sucre un peu. Mettre du levain de boulanger. Laisser lever plusieurs heures. Faire cuire dans la tourtière couverte de braises comme pour les truffes. Ça donne une galette épaisse et mouëllouse pour tremper dans son café. On peut ajouter dans la pâte des truffes (galette és truffes) ou du froumaize blanc (galette au froumaize). ■

GLOSSAIRE :

truffes : pommes de terre

sûrir : devenir aigre

varcouriau : diarrhée

crâpiau où grâpiau : grosses crêpes

tortchère : tourtière

greille : petit morceau de lard grillé

plon-ner : écraser

pleumer : éplucher (surtout utilisé en parlant des pommes de terre)

greumeillons : grumeaux

rakioter, rakiot : griller, partie grillée

mouëllouse : moëlleuse

froumaize : fromage

