

Manger « à l'ancienne »

Simple, saine, chaleureuse, la cuisine dite « comme à la campagne » nous ramène aux sources : à la nature, aux produits frais du terroir. Sinon raffinée, du moins toujours succulente, elle offre une grande diversité de mets qui donnent l'eau à la bouche et répondent à presque toutes les circonstances : repas en famille, dîners de fête, réceptions.

Elle vous permettra toujours de présenter une table riche en fumets et en saveurs.

Retrouvailles avec le rustique

De tradition, les « préparations-de-tous-les-jours » sont simples. Ce qui n'exclut nullement que certaines d'entre elles - comme de délicieux pot au feu - ne doivent mijoter un long moment. La qualité est, bien sûr, présente : le porc a été engraisé naturellement, la volaille a été nourrie au grain, les légumes ont été cueillis tout frais dans le potager, (en ville, vous pouvez retrouver la même qualité dans un certain nombre de produits sélectionnés, entre-autres les produits dits « bio »). Evidemment, c'est du solide. Avec le lard, la saucisse, les pommes de terre, la miché, le beurre, les œufs à discrétion qui reviennent dans l'ordinaire.

Que pouvons-nous faire « comme à la ferme » ?

Avec du lard

... et des pommes

Faites fondre un peu de beurre ou saindoux dans une grande poêle et placez-y 8 tranches de lard maigre. Retournez-les dès qu'elles commencent à dorer et à fondre.

Epluchez et évidez 6 belles pommes à cuire. Taillez-les en rondelles et répartissez-les sur le lard. Laissez cuire à feu moyen pendant 10 minutes environ.

Mélangez délicatement pour ne pas briser les rondelles de pommes, couvrez et prolongez la cuisson de 15 minutes. Les pommes seront légèrement dorées et imprégnées de la saveur du lard. Servez très chaud. (Recette pour 4 personnes).

... et des épinards

Préparez une pâte Brisée ou achetez 250 g de pâte (toute prête).

Blanchissez 1 kg d'épinards, égouttez-les et hachez-les.

Ajoutez 2 oignons et 200 g de lard haché.

Faites sauter au beurre, ajoutez 1 c de farine, 2 jaunes d'œufs, 100 g de crème fraîche, du sel, du poivre, de la muscade et de la marjolaine.

Garnissez un moule à tarte, beurré, de la pâte et la préparation aux épinards.

Mettez 40 minutes à four doux.

Servez chaud ou froid.

... et du cresson

Nettoyez, lavez et égouttez 2 bottes de cresson.

Placez-les dans un saladier. Coupez 2 tranches épaisses de lard maigre en 20 carrés au moins chacune.

Mettez 1 c à soupe d'huile dans une poêle et laissez-la chauffer. Ajoutez les morceaux de lard et laissez-les frire 10 minutes pour qu'ils soient bien croustillants.

Avant de les retirer du feu, versez sur les lardons 2 c à soupe de vinaigre de vin. Versez le contenu de la poêle sur le cresson. Mélangez avec le couvert à salade et servez immédiatement.

Avec de la poitrine de porc fumée

... et du chou

Lavez, coupez et faites blanchir un chou vert.

Plongez 300 g de poitrine fumée 5 minutes dans de l'eau bouillante pour la dégraisser et la dessaler. Faites fondre du beurre dans une cocotte, ajoutez le chou, un gros cervelas de 400 g au moins, la poitrine fumée, 3 saucisses bien épicées, 500 g de carottes coupées en 4, du poivre, très peu de sel, thym et laurier. Au 3/4 de la cuisson, ajoutez 1 kg de pommes de terre. Laissez cuire à petit feu pendant 2 heures. Au dernier moment, faites griller 6 morceaux de boudin et servez le tout bien chaud avec de la moutarde. (Recette pour 6 personnes).

Avec de la saucisse de campagne

... et des tomates

Faites pocher 1 kg de saucisse à l'eau bouillante, égouttez-la. Roulez la saucisse en spirale en la maintenant avec des petits bâtonnets, ce qui vous permettra de la retourner plus facilement dans la poêle. Faites-la cuire dans de la graisse d'oie chaude, avec 3 gousses d'ail émincées et un bouquet garni.

Lorsque la saucisse est à point et bien dorée, retirez-la.

Versez la sauce tomate, que vous aurez préparée avec une livre de tomates environ, ou pour plus de facilité, la boîte de tomates fraîches sortie de l'armoire aux provisions, laissez chauffer. Ajoutez un petit pot de câpres, du persil haché et 2 c à soupe de vinaigre de cidre.

Servez cette sauce avec la saucisse. (Recette pour 6 personnes).

Avec un lapin

... et des olives

Découpez un beau lapin et faites dorer les morceaux à la casserole dans 50 g de beurre et 3 c d'huile.

Salez, poivrez. Ajoutez 2 feuilles de laurier, 2 branches de thym, quelques feuilles de sauge et 5 à 6 gousses d'ail. Blanchissez 15 minutes, 500 g d'olives vertes dénoyautées (en boîte).

Égouttez-les et jetez-les dans la casserole. Ajoutez un peu d'eau et laissez cuire 1 h 15 environ. Servez avec des croûtons grillés au beurre. (Pour 6 personnes).

Avec des pommes de terre**... et du lard fumé**

Epluchez, lavez et coupez en fines rondelles 1 kg 300 de pommes de terre. Essorez-les dans un torchon. Faites fondre 1 grosse c de graisse d'oie ou de saindoux dans une poêle, jetez-y les pommes de terre et laissez-les rissoler tout doucement en secouant la poêle pour les retourner.

A mi-cuisson, incorporez le lard, salez légèrement et poivrez. Laissez cuire environ 5 minutes.

5 minutes avant de servir, saupoudrez d'un hachis d'ail et de persil.

Le lard est précieux dans la cuisine campagnarde. Les lardons sont indispensables, dans la plupart des plats mijotes (bœuf à la mode, roulades, gibelotte, coq au vin), mais aussi, dans la quiche lorraine, les salades de pissenlit, de cresson, dans la soupe aux pois.

Avec des pommes**... et au calvados**

Epluchez 8 à 10 pommes, enlevez le cœur, coupez-les en grosses tranches et faites-les sauter dans 100 g de beurre. Quand elles sont bien dorées, saupoudrez-les de 100 g de sucre en poudre et laissez caraméliser.

Versez 2 petits verres de calvados et faites-le bien flamber. Servez très chaud avec 100 g de crème fraîche et des petits raisins vanillés.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Proposé par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des sujets de la rubrique "Connaître" proviennent d'une collection de recettes de cuisine des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges.