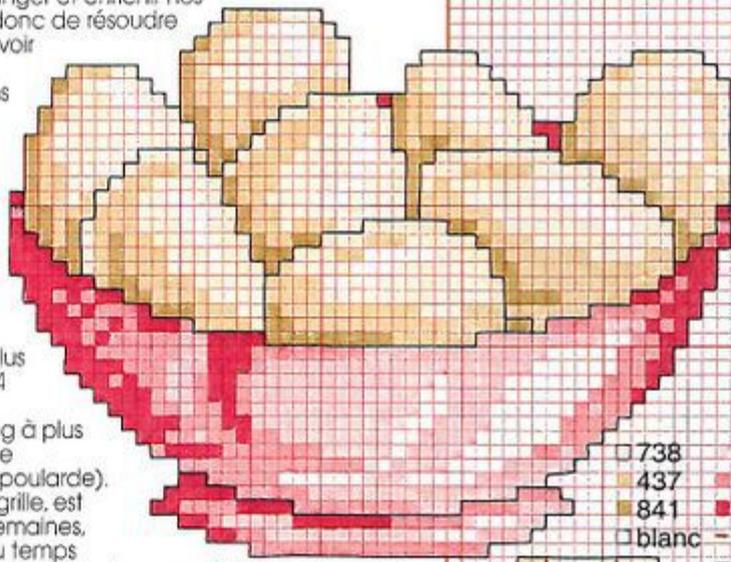


œuf et volaille

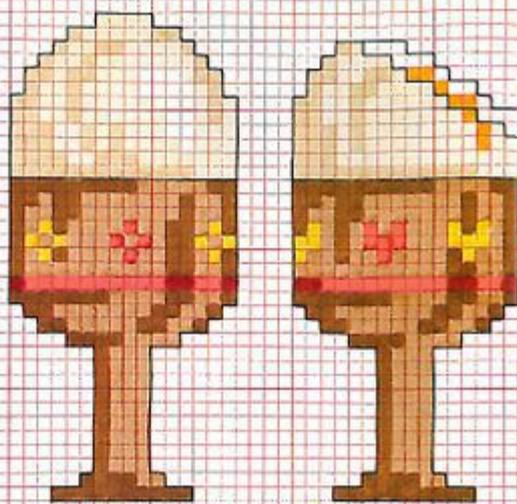
D'après Brillat-Savarin, les gallinacés n'ont été créés que pour «remplir nos garde-manger et enrichir nos repas». En attendant donc de résoudre le vieux dilemme, à savoir si l'œuf est né avant la poule, commençons par la femelle de l'espèce *Gallus gallus* destinée à la production d'œufs, et dont la carrière trouve un juste épilogue dans la marmite du bouilli pour un délicieux bouillon.

Le poulet est cuisiné plus ou moins jeune (de 3-4 mois à six mois), plus ou moins gros (de 600 g à plus d'un kilo et demi), mâle ou femelle (poulet ou poularde). Le coquelet, que l'on grille, est un gros poussin de 4 semaines, d'environ trois livres. Au temps des Romains, les poulets servaient aux sacrifices, alors que les coqs étaient destinés au combat et les poules à la production d'œufs. Par contre, les pintades et les paons paraissent, rehaussés de leurs plumes, aux banquets de Lucullus, (jusqu'à la fin du Moyen Âge), aux côtés des grues et des cygnes, des cormorans et des grives, et des cigognes, et d'autres oiseaux considérés aujourd'hui comme immangeables.

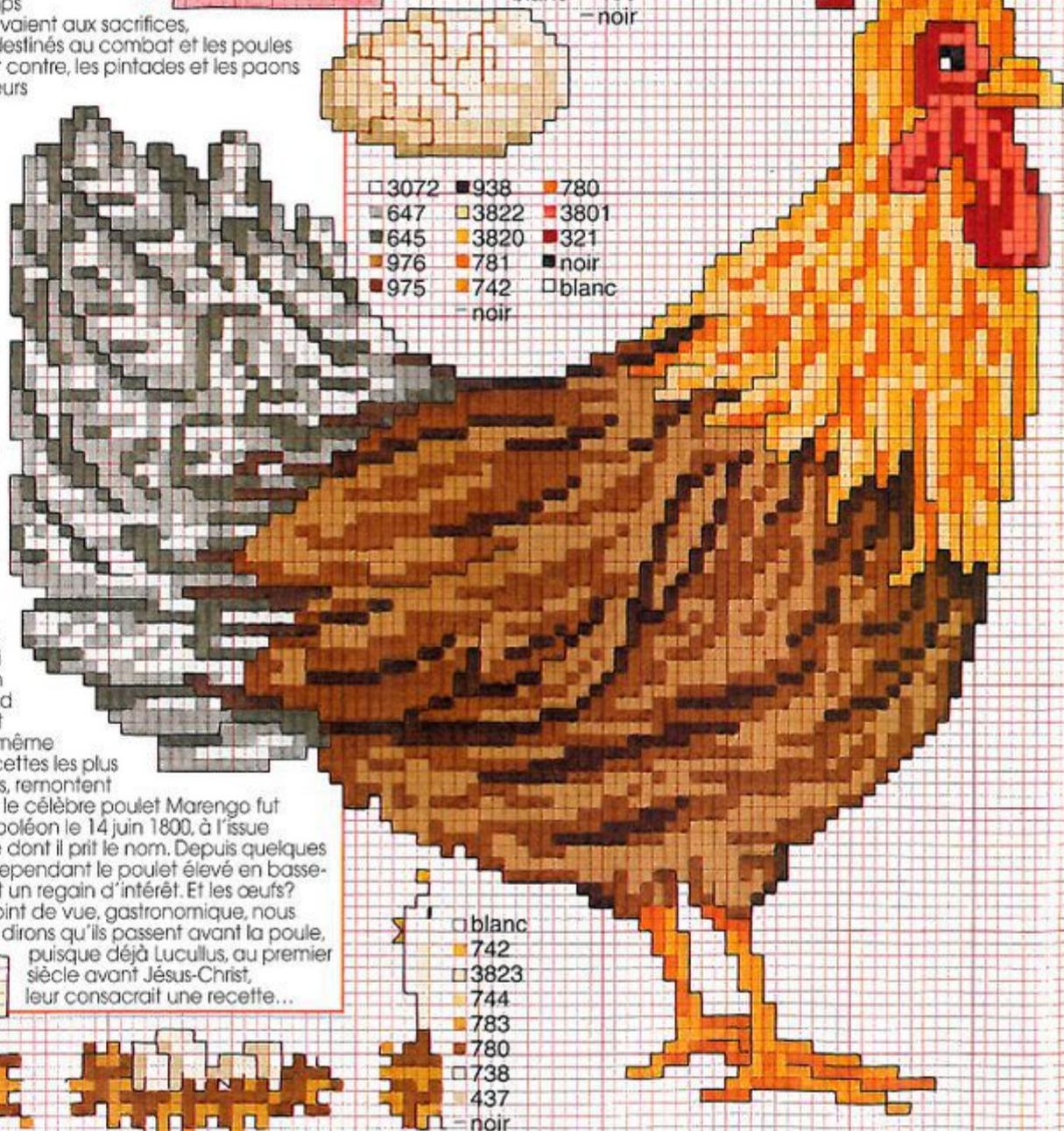
Vers le milieu du XVI^e siècle, la dinde arriva d'Amérique («l'un des plus beaux cadeaux que le Nouveau Monde ait offert à l'ancien» toujours d'après Brillat-Savarin) et détrôna la traditionnelle oie farcie des repas de Noël. Au poulet on continuait de préférer le chapon, jeune coq castré engraisé avec soin. Ce n'est qu'au XVII^e siècle que, sur les tables bourgeoises, le poulet est prisé, et stimule la créativité des chefs-cuisiniers. Ceux-ci l'abandonnent à son destin dans les années 1950, quand l'élevage en batterie, réduit la qualité de sa viande en même temps que son coût. Les recettes les plus fameuses, dont il est le héros, remontent aux époques précédentes: le célèbre poulet Marengo fut préparé pour Napoléon le 14 juin 1800, à l'issue de la bataille dont il prit le nom. Depuis quelques décennies cependant le poulet élevé en basse-cour connaît un regain d'intérêt. Et les œufs? De notre point de vue, gastronomique, nous dirons qu'ils passent avant la poule, puisque déjà Lucullus, au premier siècle avant Jésus-Christ, leur consacrait une recette...



- 738 3354
- 437 3733
- 841 3350
- blanc - 436
- noir



- 738 ■ 436 ■ 743 ■ 741
- 437 ■ 434 ■ 3801 □ blanc
- noir ■ 321



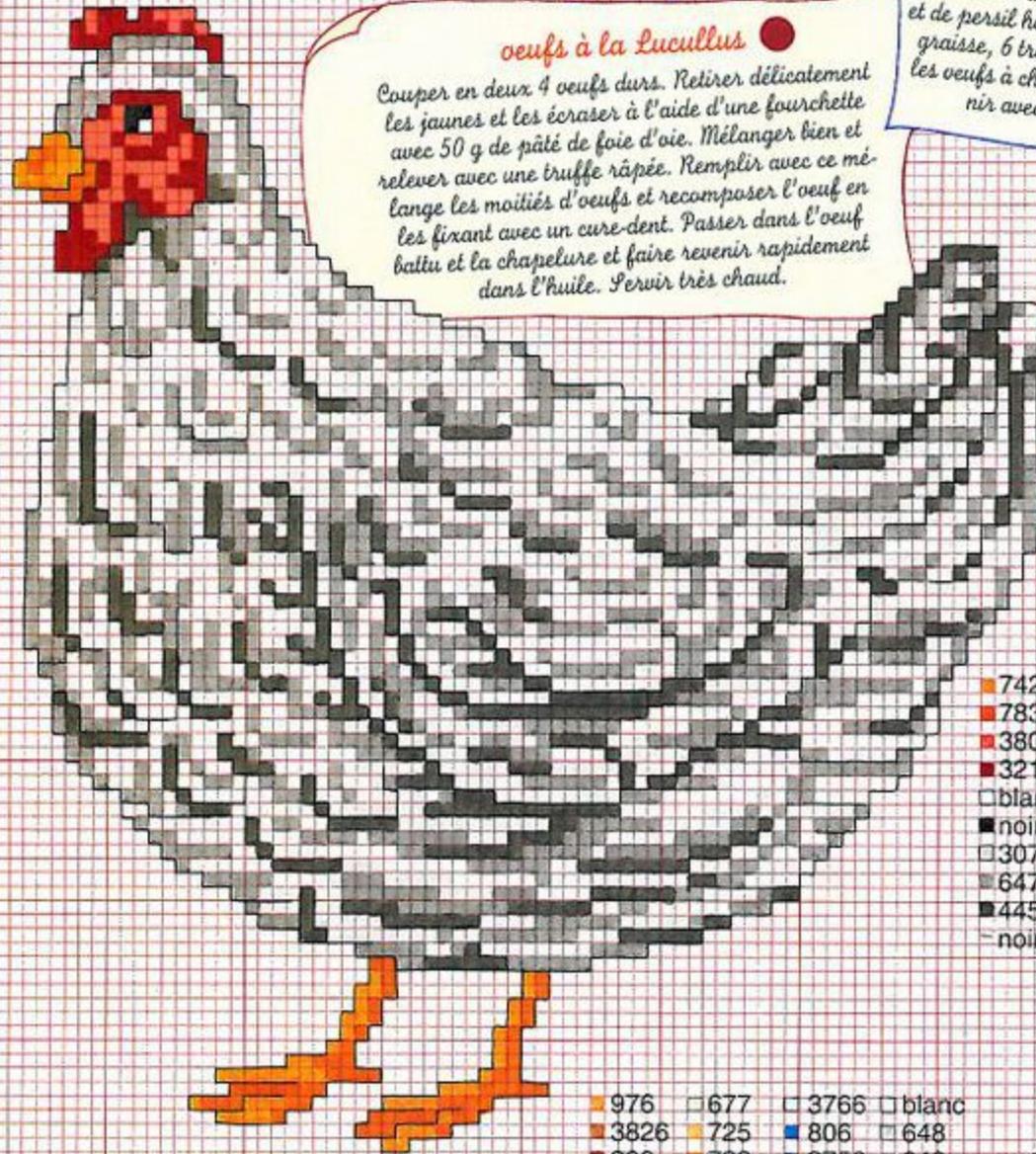
- 3072 ■ 938 ■ 780
- 647 ■ 3822 ■ 3801
- 645 ■ 3820 ■ 321
- 976 ■ 781 ■ noir
- 975 ■ 742 □ blanc
- noir



- blanc
- 742
- 3823
- 744
- 783
- 780
- 738
- 437
- noir



738 437 blanc 742 740 noir



oeufs à la Lucullus

Couper en deux 4 oeufs durs. Retirer délicatement les jaunes et les écraser à l'aide d'une fourchette avec 50 g de pâté de foie d'oie. Mélanger bien et relever avec une truffe râpée. Remplir avec ce mélange les moitiés d'oeufs et recomposer l'oeuf en les fixant avec un cure-dent. Passer dans l'oeuf battu et la chapelure et faire revenir rapidement dans l'huile. Servir très chaud.

poulet Marengo

Faire revenir dans de l'huile et du beurre un poulet coupé en morceaux. Le réserver avec la moitié de la graisse de cuisson. Avec l'autre moitié, faire revenir quelques mn 2 tomates fraîches écrasées et 2 gousses d'ail. Ajouter un peu de vin blanc sec, 100 g de champignons coupés en tranches, 2 oignons hachés et 2 cuillerées de sauce tomate incorporée à un peu de bouillon. Laisser cuire jusqu'à obtenir une sauce pour y tremper les morceaux de poulet avant de les disposer dans un plat; les recouvrir de sauce et de persil haché. Faire dorer, dans la seconde moitié de graisse, 6 tranches de pain et autant d'oeufs. Disposer les oeufs à cheval sur le pain autour du poulet, et garnir avec des écrevisses cuites et décortiquées.

À propos des... oeufs durs

Les oeufs trop frais s'épluchent difficilement (un oeuf peut se conserver au réfrigérateur quatre mois). Mettre les oeufs dans l'eau froide et surveiller le temps de cuisson (5 à 7 mn) à partir de l'ébullition. Pour éviter que la coquille se casse, ajouter à l'eau 2 cuillerées de vinaigre et de sel. Les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson et les éplucher immédiatement.

742
783
380
321
blanc
noir
3072
647
445
noir

762
blanc
742
741
noir

976 677 3766 blanc
3826 725 806 648
300 783 3750 646

