

CUISINE DU PAYS
VIANDES, VOLAILLES, CHARCUTERIE

Glaudi Barsotti

ANDUECHAS (Andouillettes)

A la provençale

2

ANDUECHAS PROVENÇALAS **ANDOUILLETES À LA PROVENÇALE**

Les « anduechas » (prononciation : anduétche/s ; « andouillette ») sont confectionnées avec de la « tèsta de vedèu » (pr : tèste dé vedèou ; « tête de veau »), des « pès de pòrc » (pr : pè/s dé por ; « pied de cochon »), du « cambajon » (pr : canbadjoun ; « jambon »), des « rabassas » (pr : rabasse/s ; « truffe ») et dei «bolets de París » (pr : bole/t dé parís ; « champignons de Paris »). Deux procédés sont possibles et les quantités données sont valables pour une douzaine de convives ; prévoir cinq cents grames de « crespina de pòrc » (pr : créspine dé por ; « crépine de porc »).

Premier procédé – Dans une « caçòla » (pr : cassole ; « casserole »), faite revenir légèrement « una ceba chaplada » (pr : une cébe tchaplade ; « un oignon haché ») et cent grammes de « cambajon » maigre. Ajoutez une cuillerée de « farina » (pr : farine ; « farine ») que vous laissez un peu cuire, puis mouillez avec un litre de « lach bolhent » (pr : la/ch bouyen ; « lait bouillant ») ; remuez avec une cuiller de bois, assaisonnez avec « sau » (pr : saou ; « sel »), « nòse muscada gratusada » (pr : nosé muscade gratusade ; « noix muscade râpée») ; laissez cuire cette « saussa » (pr : saouce ; « sauce ») à feu modéré durant demi-heure. Faites tremper cent grammes de « moleda de pan » (pr : mouléde dé pan ; « mie de pain ») dans du « lach ». Coupez en dés deux cents grammes de « tèsta de vedèu » et autant de « pè de pòrc » desossé, douze « tèstas » (pr : tèste/s ; « tête ») de « bolets de París », quelques lames de « rabassas » que vous faites mijoter dans la « saussa » en ayant soin de remuer avec la cuiller ; ajoutez la « moleda de pan » esquichée et « chaplada » ; terminez avec quatre « ros d'uou » (pr : rous duou ; « jaune d'œuf ») auxquels vous incorporez un peu de crème double. Mettez le tout à refroidir dans un plat assez grand pour que l'épaisseur ne dépasse pas trois centimètres. Lorsque l'ensemble est froid, coupez avec un couteau en tronçons allongés que vous enveloppez avec de la « crespina de pòrc » mise au préalable dans « d'aiga tèbia » (pr : daïgue tèbi ; « de l'eau tiède »). Ajoutez alors à la « clara deis uous » (pr : clare déizuou ; « blanc d'œuf ») un « uou entier » (pr : ouou éntié ; « œuf entier »), assaisonnez de « sau » et de « pebre » (pr : pébré ; « poivre »), « d'una rajada d'òli d'oliva » (pr : dune radjade doli doulive ; « d'un fil d'huile d'olive »), et battez bien le tout. Passez dedans une à une les « anduechas », que vous passez ensuite dans de « pan gratusat ». Faites cuire les « anduechas » au four ou sur le gril à feu modéré durant sept à huit minutes. Servir entouré de « juvèr » ou « bònèis èrbas » (pr : djuvèr, bonéizèrbe ; « persil »).

Second procédé – De même que ci-dessus faites revenir légèrement « la ceba » et le « cambajon » ; mouillez avec un litre de « saussa » à laquelle vous aurez ajouté une cuillerée de jus de volaille. Mettez les mêmes ingrédients à l'exception de la « moleda de pan », des « ros d'uou » et de la crème double. Ensuite procédez comme précédemment.