



LES RECETTES DE MA TANTE QUIQUE

- Récit de Jean-Louis PECORINI avec la participation de Janine ANDLAUER -

Catherine SPARAGNA épouse MALAFRONTÉ était une des filles de Ange SPARAGNA et de Madeleine RUSSO.

Une très bonne cuisinière, ses « fabrications » sont un peu pour moi la madeleine de Proust : que de souvenirs ...



Pets de none

Le nom de ces beignets m'a toujours fait sourire, néanmoins je les ai chaque fois beaucoup appréciés. On mangeait ces beignets après la sortie de la messe de minuit à Noël.

Préparation : 30 mn

Cuisson : 4 mn

La recette

Pour 6 personnes :

- 300g de farine
- 125g de sucre cristallisé
- 50g de sucre semoule
- 20cl d'eau
- 10cl d'eau de fleur d'oranger
- 4 œufs
- 125g de beurre
- 1 pincée de sel

1 Battre ensemble dans une casserole le beurre, l'eau, le sucre semoule, la pincée de sel. Dès l'ébullition, retirer du feu et verser la farine d'un seul coup en remuant bien avec une spatule en bois pour obtenir une pâte homogène.

2 Remettre à chauffer doucement sans cesser de remuer. Ajouter les œufs, un à un, puis la fleur d'oranger.

3 Chauffer votre huile : elle doit être chaude et non bouillante (huile d'arachide).

4 Jeter des cuillères de la préparation dans l'huile chaude.

Les pets se retournent tous seuls quand ils sont dorés d'un côté.

Cuisson 4 à 5 minutes environ.

Les retirer avec une écumoire et les poser sur un papier absorbant.

Servir les pets de nones tièdes saupoudrés de sucre cristallisé

Présentation différente : diluer du miel dans de l'eau tiède et arroser les beignets déjà disposés dans un plat.



Pizza

Ecrire la recette d'une pizza serait presque prétentieux tant ce plat est connu et confectionné dans le monde entier. Néanmoins ma tante avait sa touche personnelle : la pizza était cuite dans un moule métallique de diamètre 26cm et 2cm de hauteur, j'en ai encore un dans ma cuisine. Au fromage ou à l'anchois, le choix était vite fait : la simplicité est toujours la meilleure formule. Une touche de marjolaine, cueillie lors d'excursions en Provence, ajoutée dessus donnait un parfum et un goût que je ne peux pas oublier.



La saucisse italienne

Tante Quique achetait les différents morceaux de cochon dans une charcuterie de la place Notre Dame du Mont le mercredi, puis le jeudi elle hachait tous ces morceaux et embossait les boyaux à l'aide d'un entonnoir spécial adapté sur le hachoir. Le samedi matin, je venais chercher les commandes et en retournant chez-moi, j'effectuais les livraisons à quelques marchandes du cours Julien et de la Plaine ainsi qu'à des particuliers. J'avais une petite pièce en compensation : c'était mon argent de poche de la semaine suivante.

Les ingrédients :

La chair à saucisse est faite d'un mélange de plusieurs parties de viande de porc (viande maigre et grasse), du sel et du poivre.

Pour 2kg environ de saucisses :

- 1,5kg d'échine (découvert)
- 400 à 500g de petit salé frais
- Quelques boyaux de porc (calibre 28/30)
- 35g sel et 5g de poivre au moulin

La Recette :

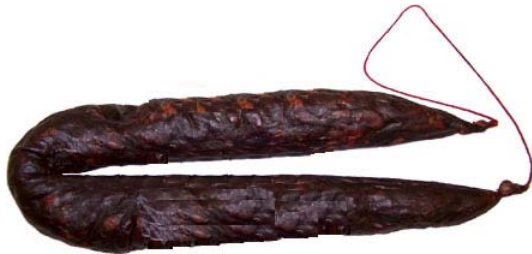
1 Hacher grille moyenne la viande de porc. Dans un grand saladier, mélanger le porc puis saler généreusement et poivrer légèrement. Ajouter quelques gouttes d'eau.

2 Couvrir le mélange d'un linge et réserver pendant 12 heures (ou une nuit) dans un endroit frais (cave ou extérieur selon la saison mais pas au réfrigérateur).

3 Dans un saladier, tremper les boyaux de porc dans de l'eau tiède, afin de les ramollir.

Pétrir à nouveau ce mélange de viande hachée. Remplir alors chaque boyau de porc avec votre préparation afin de former des saucisses d'environ 20 cm de long.

4. Percer chaque saucisse à l'aide d'une aiguille en plusieurs endroits afin de permettre l'évacuation de l'eau puis suspendez-les sur une barre placée horizontalement dans un endroit frais et aéré pendant 24 heures.



Le figatellu



Quelquefois dans l'année et lorsque la saison s'y prêtait (l'hiver en principe), tante Quique fabriquait du figatellu.

C'était un peu plus compliqué car il fallait le fumer. Une organisation à mettre en place : cela se passait au Roucas-Blanc chez ma grand-mère. Il fallait d'abord aller cueillir du thym et du romarin dans la colline, puis au lavoir, allumer le feu à l'endroit où on faisait chauffer le chaudron qui servait à faire bouillir le linge. Chaque pièce était suspendue par une ficelle sur une barre. Lorsque le feu donnait son plein rendement on mettait les herbes aromatiques, une épaisse fumée envahissait alors le lavoir, puis on fermait la porte. Quarante huit heures dans cette atmosphère donnaient le fumé désiré. Dans cette opération nos vêtements portaient aussi le témoignage des plantes provençales pour quelques jours ...

Les ingrédients :

Le mélange est constitué de plusieurs parties du porc : de la viande la plus imprégnée de sang, le foie et du gras de porc très consistant, sel et poivre.

Pour 2kg environ de figatellu :

- 1,5kg d'échine (découvert)
- 0,5kg de foie de porc
- 0,5kg de petit salé frais
- Quelques boyaux de porc (calibre 28/30)
- 40g sel et 10g de poivre au moulin

La Recette :

Commencer par hacher, pas trop finement ces trois éléments. Saler, poivrer, pétrissez bien, et laisser reposer une nuit dans un endroit frais.

Dans un saladier, tremper dans de l'eau tiède les boyaux de porc afin de les ramollir.

Pétrir de nouveau la viande hachée. Il faut que le mélange soit bien humidifié, mais pas trop mou. Enfin, introduisez le mélange dans des boyaux de porc fins, et fumer les figatelli quelques jours. Placez-les enfin dans la cave. Le figatellu doit se consommer assez vite (entre le 5e et le 25e jour suivant sa fabrication).



Le gâteau des rois

Attention, ce n'est pas la galette à base de pâte feuilletée fourrée à la frangipane plus répandue hors de la région méditerranéenne.

Nous le mangions tous réunis l'après midi du jour de l'an ou, bien entendu, à l'Épiphanie. La dernière fois je me souviens (c'est loin ... !) nous étions une quarantaine de personnes (j'ai des photos !).

« Les enfants, venez ici »,

le plus jeune se glissait sous la table et mon oncle Jean, en touchant chaque morceau de gâteau, qu'il venait de couper, s'exclamait :

« pour qui ce morceau ? » jusqu'à ce que tous les convives soient servis.

Pour moi le meilleur morceau, ce n'était pas celui qui contenait la fève ou le sujet, mais c'était le plus gros avec le plus de fruits confits (excusez-moi ..., je suis un gourmand impénitent).

Dans l'après midi se déroulait un loto. Pour la petite histoire on marquait les chiffres sur les cartons avec des morceaux de peau de clémentines. Les hommes faisaient la belote.

La recette du gâteau des rois la voici :

Les ingrédients :

Pour un gâteau de 10 personnes (pas comme moi !) :

- 1kg de farine
- 300g de sucre
- 6 œufs
- 40g de levure fraîche du boulanger (un paquet)
- 300g de beurre
- Sel

Pour la garniture :

- 4 cuillers de confiture d'abricot (sans les morceaux)
- fruits confits

La Recette :

La préparation de la pâte s'étale sur 24 heures.

Faire ramollir le beurre au bain marie. Dans une terrine, battre les œufs et le sucre, ajouter le beurre fondu puis mélanger la farine, une pincée de sel. Ajouter ensuite la levure de boulanger que vous aurez diluée dans un peu de lait tiède. Pétrir le tout soigneusement, mais assez rapidement; la pâte obtenue doit être un peu ferme et pas être trop sèche.

Laisser lever la pâte, dans un saladier recouvert d'un torchon, toute la nuit dans un endroit tempéré.

Le matin, prendre la pâte et la faire retomber en la battant vigoureusement. Laissez reposer 10 minutes sur la plaque du four graissée. Faire un trou au milieu et former la couronne en élargissant petit à petit en tournant avec les mains - il ne faut pas aller trop vite. Vous pouvez mettre une boîte de conserve propre au milieu. Laisser remonter à nouveau la pâte 2 heures près d'une source de chaleur. Ma tante la mettait sur un radiateur à peine tiède. La dorer au jaune d'œuf mélangé avec un peu de lait. Et surtout n'oubliez pas de mettre les fèves : une fève sèche pour le roi, un sujet pour la reine.

Cuisson :

C'est à four moyen (150°) que vous cuirez le gâteau 30' à 40 minutes environ.

Si vous voulez garnir la couronne de fruits confits, il faut l'abricoter : faire cuire 4 cuillers de confiture d'abricot délayée dans 4 cuillers d'eau, jusqu'à ce que le mélange devienne un peu pâteux ; enduire le gâteau avec un pinceau et coller dessus les fruits confits. Saupoudrer du sucre concassé.

**Le casadielle**

Ce gâteau, d'origine napolitaine qui est réalisé pour les fêtes de Pâques.

Il ressemble au gâteau des rois, cependant il n'y a pas de fruits confits dessus mais des œufs durs enfoncés dans la couronne. Il n'y a pas aussi de fève ni de sujet dans la pâte.

Les ingrédients :

Pour un gâteau de 10 personnes (pas comme moi !):

- 1kg de farine
- 300g de sucre
- 6 œufs
- 40g de levure fraîche du boulanger (un paquet)
- 300g de beurre
- sel
- un peu de fleur d'oranger

La Recette :

La préparation de la pâte s'étale sur 24 heures.

Faire ramollir le beurre au bain marie. Dans un saladier ou une terrine, battre les œufs et le sucre, ajouter le beurre fondu puis mélanger la farine, une pincée de sel. Ajouter ensuite la levure de boulanger que vous aurez diluée dans un peu de lait tiède. Pétrir le tout soigneusement, mais assez rapidement; la pâte obtenue doit être un peu ferme et pas être trop sèche.

Laisser lever la pâte, dans le saladier recouvert d'un torchon, toute la nuit dans un endroit frais.

Le matin, prendre la pâte et la faire retomber en la battant vigoureusement. Laisser reposer 10 minutes, sur la plaque du four graissée. Faire un trou au milieu et former la couronne en élargissant petit à petit en tournant avec les mains. Vous pouvez mettre une boîte de conserve propre au milieu. Laisser lever à nouveau la pâte 2 heures près d'une source de chaleur. Ma tante la mettait sur un radiateur à peine tiède. La dorer au jaune d'œuf mélangé avec un peu de lait.

Disposer plusieurs œufs préalablement durcis dans une casserole contenant une betterave pour les colorier.

Cuisson :

C'est à four moyen (150°) que vous cuirez le gâteau 30' à 40 minutes environ.

Jean-Louis PECORINI

Marseille, le 16 décembre 2007.