

Pieds et Paquets de ma Grand-Mère

Robert Rolland



Quelques années avant l'attaque sournoise de l'inculture du "rapidefood" il y avait en France une culture culinaire très répandue (petite remarque : food est un mot anglais ou américain qu'après de nombreux essais j'ai renoncé à traduire par manque d'équivalent français ou alors assez grossier). Les femmes étaient souvent des bonnes cuisinières. Ainsi étaient mes deux grand-mères qui confectionnaient des recettes provençales élaborées et succulentes.

Malheureusement, je n'ai pas eu le temps de les reconstituer. En voilà toutefois une que je tiens de ma grand-mère maternelle. Quand je lui ai demandé comment préparer les pieds et paquets qu'elle réussissait particulièrement bien elle m'a donné sa recette dans les grandes lignes. Mais à chacune de mes questions sur les quantités, les temps de cuisson elle répondait invariablement "mais tu le sais bien, tu le sens bien !". Hélas moi je ne savais rien, je ne sentais rien. Alors j'ai décidé de la suivre en me faisant oublier autant que faire se peut pendant une de ses réalisations. Je me suis muni de divers instruments de mesure (pesons à ressort,

thermomètre, jauge de volume, décimètre, etc...) et ainsi réduit à la triste extrémité de l'instrumentation physique (mais c'est le lot des ignorants et des insensés) j'ai reconstitué l'algorithme qui suit.

La recette

- *1 grosse tripe de mouton ou 2 petites tripes (en tout à peu près 1,750g de tripe)*
- *8 pieds de mouton*
- *100g de petit salé*
- *persil (au coup d'œil une bonne poignée)*
- *1 tête d'ail*
- *5 petites tomates pendelottes*
- *1 verre de vin blanc sec*
- *3 petits piments de Cayenne*

Préparation du mouton

Bruler les poils restant sur les pieds de mouton sur une flamme (flamber). Avec un couteau, fendre les pieds entre les doigts. Ouvrir les tripes et les dégraisser. Faire tremper le tout 24h en changeant l'eau de temps en temps. L'opération de dégraissage des tripes est longue, mais primordiale. On doit les rendre très fines, presque transparentes.

Préparation des paquets

Couper au coup d'œil en morceaux la ou les tripes. Les morceaux doivent faire à peu près 11cmX14cm et on en trouve en tout 22. Hacher la tête d'ail avec la poignée de persil (on mettra avant de hacher 2 pincées de sel avec la tête d'ail et le persil). Le hachage se fait avec un hachoir manuel ou un couteau. Il est hors de question d'utiliser un mixer (pour la recette de la bouillie se reporter au chapitre suivant)!!! Couper en petits morceaux cubiques (0.5cm de côté environ) le petit salé (Il faudra en mettre deux morceaux par paquet). Essorer les tripes puis mettre à égoutter sur un bol retourné 10 morceaux à la fois. (le bol retourné permet de faire égoutter les morceaux sans les dessécher; penser par exemple aux ravioles de Romans qu'on sert avec une petite soucoupe retournée dans l'assiette). Faire les boutonnières puis enrouler le paquet avec un peu de mélange ail sel persil et 2 morceaux de petit salé.

Cuisson

Mettre dans une marmite épaisse les pieds, puis les paquets au dessus des pieds, les 5 petites tomates fraîches ébouillantées et pelées, entières un peu écrasées, le verre de vin blanc, les piments émiettés, saler avec 3 pincées de sel. Couvrir la marmite et laisser cuire 12h à très petit feu sans arrêt et sans déplacer le plat. Avant ébullition on mettra un fond de bol d'eau. Prévoir un diffuseur sous la marmite. En cas de quantité supérieure à celle indiquée, il faudra prévoir plusieurs marmites.

