

<http://7lameslamer.net/pate-creole-sa-bourbon-mem.html>



Cuisine lontan : recettes de gramoun (1)

Pâté créole, sa Bourbon mèm !

- 7 au menu - 7 en cuisine -



Publication date: dimanche 23 décembre 2018

Copyright © 7 Lames la Mer - Tous droits réservés

Au fond de sa vieille malle en bois, 7 Lames la Mer a retrouvé un livre de Claire Bosse, édition 1950. Et dans ce livre... la recette lontan du pâté créole. Bonapéti zot tout mé obli pa gourmandiz na lo zié pli gran k'lo vente ! An atandan, liss zot doi...



Gayar lé la !

Kréol i yème fé kui manzé. Kréol i yème liss son doi. Ala in ti résèt lontan, in résèt gramoun. Gayar lé la !

[Les créoles aiment faire la cuisine. Ils aiment déguster. Voici une recette traditionnelle, une recette de grand-mère. De quoi se régaler.]



« **SURTOUT, pas de tomates !** »

Pâté créole, sa Bourbon mèm !

Une livre de farine, 5 oeufs, 225 grammes de matière grasse (125 grammes de bonne graisse et 100 grammes de beurre), 1 cuillerée de sel, 100 grammes de sucre.

À l'avance, de façon à le laisser bien refroidir, vous préparez le godiveau que vous aurez à mettre dans le pâté [un jeune poulet, 1/4 de porc, 50 g de lard frais] : en faire un cari.

Concernant la godiveau... « *quand vous* le préparez, SURTOUT, ne pas mettre de tomates ! Sinonsa la pâte i aigrit mon zenfant », précise le journaliste Jules Bénard, par ailleurs, neveu de Claire Bosse.



La mettre en boule...

Faire une fontaine dans la farine ; au milieu, vous mettez : 2 oeufs entiers et 3 jaunes d'oeuf sans les blancs, la graisse, le beurre, le sucre et le sel.

Sur un marbre, travaillez la pâte ; il faut qu'elle s'en détache et que vous puissiez l'étirer sans la briser. Pour bien la travailler, la battre sur le marbre et l'écraser avec la paume de la main. La mettre en boule et la laisser reposer une heure.



Avec une plume de poule

Dans un moule à pâté, bien beurré et enfariné, étendre la pâte en respectant la forme du moule ; à l'intérieur, mettre le godiveau et recouvrir d'un couvercle fait d'une bonne couche de pâte, la souder au pâté avec un peu d'eau tiède sur les bords, et garnir le dessus d'une rosace en pate.

Dorez le tout avec un jaune d'oeuf que vous étalez avec une plume de poule. Allumez le four au moment où vous commencez à dorer la pâte [four chaud].



Le conseil d'Antoine Fontaine...

"Mi mé rienk jaune d'oeuf dans la pâte et mi rajoute un ti peu liqueur anisette ek un peu de thym frais effeuillé..."

7 Lames la Mer

(Ça Bourbon même, Claire Bosse, 1950)

