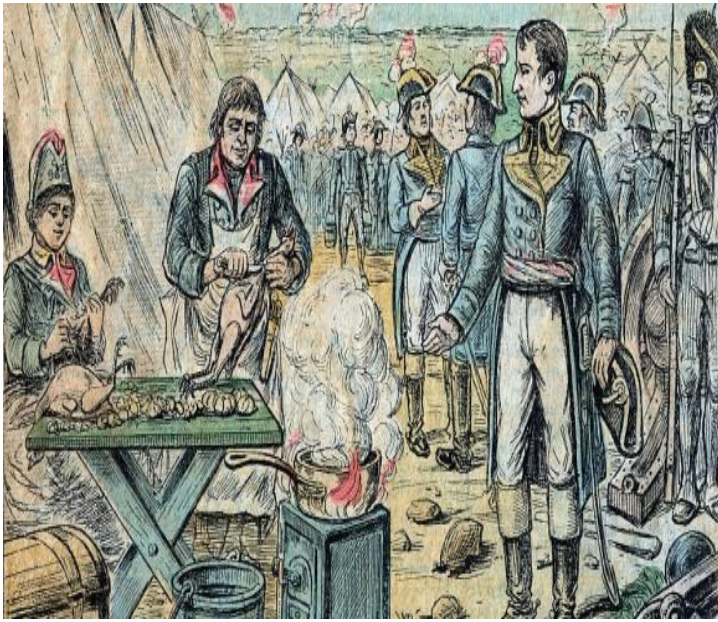


Porc Marengo



On parle traditionnellement de veau Marengo alors qu'au départ, la recette utilisait du poulet.

Lisez plutôt.

L'histoire commence le 14 juin 1800 dans le nord de l'Italie. L'empereur Napoléon Ier vient de remporter une bataille contre les Autrichiens. Le soir de cette victoire, Dunand, le cuisinier de l'empereur veut lui préparer son repas, mais les réserves de provisions sont maigres. En rassemblant les « fonds de placard », le cuistot fait revenir du poulet dans de l'huile d'olive avec des tomates et de l'ail, et sert le tout accompagné d'œufs frits, d'écrevisses et de croûtons de pain.

Napoléon aime vraiment et demande à ce qu'on lui réserve ce plat. Au fil du temps, Dunand remplace le poulet par du sauté de veau, les écrevisses par des champignons et les œufs frits par des oignons glacés et un demi verre de vin blanc.

La sauce qui accompagne ce plat sera appelée « sauce Marengo » en souvenir de cette victoire napoléonienne.

Veau en matelote

Les pêcheurs matelots de nos cours d'eau confiaient la vente du poisson qu'ils ont pêché à leurs épouses, d'où la dénomination "Matelote" (femme de matelot) et c'est avec les invendus que l'on faisait bouillir que naissait la matelote. A l'exemple de la bouillabaisse faite en méditerranée avec les poissons de mer invendus.

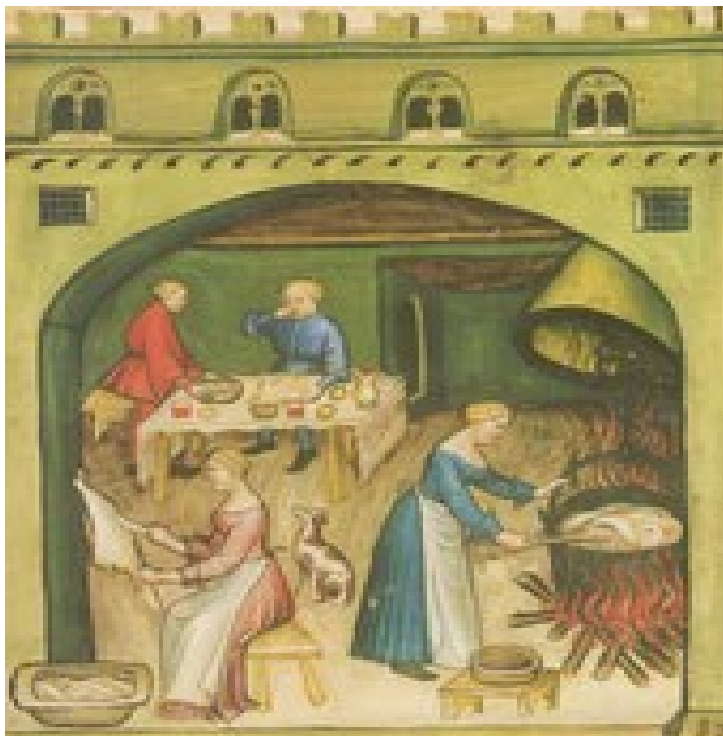
C'est principalement sur les bords de la Seine ou de la Marne, dans les guinguettes du bord de l'eau que les amateurs venaient déguster cette recette.

Ces guinguettes que le peintre impressionniste Auguste Renoir a si bien représentées dans son célèbre tableau « Le déjeuner des canotiers »

Au fil du temps la préparation s'est améliorée et la sauce qui se fait dans le dosage court-bouillon, vin rouge ou blanc, crème fraîche, champignons peut accompagner un plat de viande.



Navarin d'agneau



Il ne faut pas aller chercher bien loin l'origine de cette préparation. En effet, ce nom est dérivé d'un ingrédient essentiel de sa recette de base : le navet.

Certains parlent également d'un souvenir d'une bataille navale célèbre qui eut lieu à proximité de la ville grecque de Navarin.

On retiendra surtout qu'il s'agit d'un ragoût (plat traditionnellement longuement cuit à feu doux et servi en plat unique) comme il en existe dans pratiquement toutes les cuisines du monde (waterzooi, cossido, goulash, tajine, daube, stufata, stew, curry, hocheplot ...).

Saurez-vous rendre ces recettes à leur pays d'origine ?

Lapin aux pruneaux

Le prunier qui donne la prune qui deviendra pruneau est d'origine chinoise. Le pruneau, cette prune séchée à haute valeur nutritionnelle, qui se conserve longtemps pour les besoins alimentaires des mauvaises saisons comme pour les longs voyages est connu depuis l'Antiquité. Il est recommandé par les médecins Grecs, Romains et Arabes (Hippocrate, Avicenne...).

Energétique, riche en fibres, minéraux et vitamines, facile à stocker, le pruneau d'Agen connaîtra un essor considérable du 17^e siècle à la fin du 19^e surtout pour ses qualités de conservation.

Il faut entre 3 et 3,5 kg de prunes d'Ente fraîches pour obtenir, après séchage pendant 20 à 24 heures dans des fours

chauffés entre 70 et 80 °C, 1 kg de pruneaux d'Agen dont le taux d'humidité ne peut dépasser 23 %. Les pruneaux sont réhydratés dans de l'eau maintenue à 75°/80°. Le temps de trempage est de 15 à 30 mn.

