

La Pompe à l'huile

Charles Maurras

1925

Édition électronique réalisée par
Maurras.net
et
l'Association des Amis
de la Maison du Chemin de Paradis.

— 2010 —

Certains droits réservés
merci de consulter
www.maurras.net
pour plus de précisions.

Ce texte a paru dans l'Almanach de l'Action française pour l'année 1925. Nous donnons la présentation générale des recettes de pâtisseries, où Charles Maurras ne signe que la recette provençale.

LA CUISINE

Quelques pâtisseries de nos provinces

La pâtisserie est le sourire de notre belle cuisine.

Après le potage réchauffant, l'irritant hors-d'œuvre, le poisson évocateur, le gibier redoutable, le grave rôti, le tendre légume, le fromage pervers¹, la pâtisserie vient avant la fraîcheur du fruit, comme une douceur, comme le repos, dans sa robe d'or ou d'argent, toute scintillante et brodée, et renouvelant l'appétit grâce à son parfum délicat.

En vacances, à la campagne, on la réserve pour goûter. Les enfants surveillent sa préparation, encombrent de leur aide affairée.

Ils rivent sur le four ou la poêle des regards pleins d'angoisse et sautent d'allégresse quand, parfaite, joyeuse, bouillante, elle s'étale sur le plat, délivrée du moule.

Toutes nos provinces ont leurs « licherries » : en voici quelques-unes. Nos lecteurs, s'ils en ont de meilleures, pardonneront à notre ignorance : la science culinaire est infinie.

¹ Nous sommes de ceux qui affirment que le fromage doit être servi *avant* l'entremets. Manger le roquefort après le saint-honoré, c'est vouloir gâcher le vin.

Provence

La Pompe à l'huile

On prend un kilo de pâte à pain, que l'on pétrit avec de la bonne huile d'olive bien fruitée, pour bien l'assouplir. Ensuite, on partage cette pâte en deux morceaux. On creuse le premier et on y met des filets d'anchois, une douzaine si l'on en aime bien le goût (moi, je vous dis tout bas que je mettrais deux douzaines). On y verse un peu d'huile. Puis on place dessus l'autre moitié que l'on a bien aplatie, pour le fond du couvercle. Puis on remonte la première partie en l'arrondissant autour du couvercle pour que l'huile ne s'échappe pas. Si le pâtissier a bon goût, il fera des dessins par-dessus, en versant encore un peu d'huile. Pour un kilo de pâte il faut en tout un litre d'huile. Ensuite il faut mettre cette pâte dans un four très chaud et laisser cuire.

[Suivent les recettes des autres régions.]

