MÉMOIRE DES GRANDES TABLES POPULAIRES · VOLUME I (LA VILLETTE)

Chapitre I L’Andouillette de la Triperie du Matin

Dix recettes historiques de métier (AB1-001 à AB1-010) · Paris, 1867–1914

ÉDITION BROCHÉE · GRAVURES SUR ACIER XIXE SIÈCLE (NOIR & BLANC)

AB1-001

L'andouillette grillée moutarde

Catégorie: Plat | Difficulté: Facile | Préparation: 10 min | Cuisson: 25 min | Pour 4 personnes

PANIER & PROPORTIONS

- 4 belles andouillettes de chaudins et de fraise de veau
- 30 g de beurre fondu
- 2 cuillerées de moutarde forte
- 1 filet de vinaigre
- poivre du moulin
- sel

TOUR DE MAIN & CUISSON

Entaillez chaque andouillette de quelques coups de couteau obliques, sans la transpercer, afin qu'elle ne crève point à la chaleur. Badigeonnez-les de beurre fondu, poivrez, et posez-les sur un gril bien chaud mais à feu modéré, car l'andouillette se grille lentement, faute de quoi la peau noircit avant que l'intérieur ne soit chaud à cœur. Retournez-les souvent, d'un quart de tour, durant une bonne vingtaine de minutes, jusqu'à ce que la robe soit dorée et croustillante de toutes parts. Fendez-les alors dans la longueur, ouvrez-les comme un livre, et nappez la chair fumante d'une cuillerée de moutarde délayée d'un filet de vinaigre. Servez sans attendre, avec des pommes de terre à la vapeur.

Mémoire de Métier & Conseil du Chef : *À La Villette, l'andouillette se mangeait debout au comptoir, tirée du gril dès l'aube avec un verre de blanc. Favre, en 1883, veut qu'on la quadrille à feu doux : c'est la lenteur qui fait le croustillant. Une andouillette véritable sent franc le chaudin et tient au couteau — fuyez celle qui s'effondre en bouillie.*

AB1-001 · L'andouillette grillée moutarde — Gravure taille-douce XIXe siècle (état d'épreuve noir & blanc) (Contrôle Qualité 3 Juges : Dressage + Ingrédients bruts).

AB1-002

L'andouillette à la lyonnaise

Catégorie: Plat | Difficulté: Facile | Préparation: 15 min | Cuisson: 25 min | Pour 4 personnes

PANIER & PROPORTIONS

- 4 andouillettes
- 3 gros oignons émincés
- 50 g de beurre
- 2 cuillerées de vinaigre de vin
- 1 cuillerée de persil haché
- sel
- poivre

TOUR DE MAIN & CUISSON

Faites fondre la moitié du beurre dans une grande poêle et couchez-y les andouillettes piquées d'un coup de fourchette ; laissez-les dorer doucement sur toutes leurs faces une quinzaine de minutes, le temps qu'elles prennent couleur et chaleur à cœur, puis réservez-les au chaud. Dans la même poêle, ajoutez le reste du beurre et les oignons émincés, et menez-les à blond tendre sur feu doux, en remuant, jusqu'à ce qu'ils fondent sans amertume. Remettez les andouillettes dans leur lit d'oignons, déglacez d'un trait de vinaigre que vous laissez réduire un instant, et roulez le tout pour bien enrober. Poivrez, parsemez de persil haché et servez brûlant, l'oignon répandu par-dessus.

Mémoire de Métier & Conseil du Chef : *La manière lyonnaise, qui a gagné les bouchons de la ville puis les comptoirs de Paris, tient toute dans l'oignon fondu et le coup de vinaigre final. Favre la donne ainsi en 1883. Ne brusquez jamais l'oignon : roussi trop vite, il tourne à l'amer et gâte le plat. Un verre de mâcon blanc l'accompagne de droit.*

AB1-003

L'andouillette au chablis

Catégorie: Plat | Difficulté: Moyenne | Préparation: 15 min | Cuisson: 30 min | Pour 4 personnes

PANIER & PROPORTIONS

- 4 andouillettes
- 2 échalotes hachées
- 25 cl de chablis ou autre vin blanc sec
- 10 cl de crème fraîche
- 1 cuillerée de moutarde
- 40 g de beurre
- sel
- poivre

TOUR DE MAIN & CUISSON

Faites blondir les andouillettes au beurre dans une sauteuse, doucement et de toutes parts, puis retirez-les et tenez-les au chaud. Jetez les échalotes hachées dans le beurre de cuisson et laissez-les fondre sans coloration une minute ou deux. Mouillez du chablis, raclez bien les sucs attachés au fond, et laissez réduire le vin de moitié sur feu vif. Baissez le feu, incorporez la crème et la moutarde au fouet, et laissez la sauce épaissir doucement jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère. Recouchez les andouillettes dans la sauce, réchauffez-les un instant sans bouillir, rectifiez sel et poivre, et servez nappé, avec des pommes vapeur ou un gratin.

Mémoire de Métier & Conseil du Chef : *Cette façon, relevée dans les bistrots de tripiers autour de La Villette, anoblit l'andouillette d'une sauce de vigneron. Choisissez un vin blanc vif et sec, jamais sucré, et ne le faites pas bouillir une fois la crème ajoutée, sous peine de la voir tourner. La moutarde se met en fin de course, pour garder son mordant.*

AB1-004

L'andouillette à la moutarde de meaux

Catégorie: Plat | Difficulté: Facile | Préparation: 10 min | Cuisson: 25 min | Pour 4 personnes

PANIER & PROPORTIONS

- 4 andouillettes
- 2 cuillerées de moutarde de Meaux à l'ancienne
- 15 cl de crème
- 30 g de beurre
- 1 filet de vin blanc
- sel
- poivre

TOUR DE MAIN & CUISSON

Faites dorer les andouillettes au beurre dans une poêle, sans hâte, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes à cœur et bien colorées, puis débarrassez-les sur un plat tenu au chaud. Versez le vin blanc dans la poêle pour décoller les sucs, laissez-le réduire de moitié, puis ajoutez la crème et portez à léger frémissement. Hors du feu, incorporez la moutarde de Meaux à grains entiers, en remuant pour la fondre sans la cuire, ce qui éventerait son arôme. Recouchez les andouillettes, nappez-les de cette sauce mouchetée de grains, réchauffez à peine, et rectifiez l'assaisonnement. Servez aussitôt, la sauce abondante, sur des tranches de pain grillé ou des pommes vapeur.

Mémoire de Métier & Conseil du Chef : *La moutarde de Meaux, dont les grains entiers éclatent sous la dent, donne à ce plat la texture et le piquant que Favre prisait dans les sauces à l'andouillette. Tout l'art consiste à l'ajouter hors du feu : cuite, elle perd son feu et tourne à l'amertume. Une andouillette de bon chaudin, et le tour est joué.*

AB1-005

L'andouillette poêlée aux oignons

Catégorie: Plat | Difficulté: Très facile | Préparation: 10 min | Cuisson: 25 min | Pour 4 personnes

PANIER & PROPORTIONS

- 4 andouillettes
- 4 oignons émincés
- 50 g de saindoux ou de beurre
- 1 pincée de sucre
- 1 filet de vinaigre
- sel
- poivre

TOUR DE MAIN & CUISSON

Faites chauffer la graisse dans une poêle de fonte et couchez-y les oignons émincés avec une pincée de sucre, qui aide à la couleur ; laissez-les fondre et blondir tout doucement, en remuant souvent, un bon quart d'heure, jusqu'à ce qu'ils prennent une teinte de miel sombre. Repoussez-les sur les bords et déposez au centre les andouillettes piquées, que vous faites dorer sur chaque face en les retournant à mesure. Quand elles sont chaudes à cœur et l'oignon confit, mêlez le tout, relevez d'un trait de vinaigre pour réveiller la douceur de l'oignon, poivrez généreusement et salez. Servez à même la poêle, fumant, avec un quignon de pain de campagne.

Mémoire de Métier & Conseil du Chef : *C'est le plat du tripier pressé, celui qu'on faisait sur le coin du fourneau pour les forts de La Villette. Le saindoux y vaut mieux que le beurre, qui brûle ; et la pincée de sucre, vieux secret des cuisines populaires, force l'oignon à caraméliser sans qu'on attende l'heure. Mangez très chaud, c'est là tout son prix.*

AB1-006

L'andouillette de troyes au gril

Catégorie: Plat | Difficulté: Facile | Préparation: 10 min | Cuisson: 25 min | Pour 4 personnes

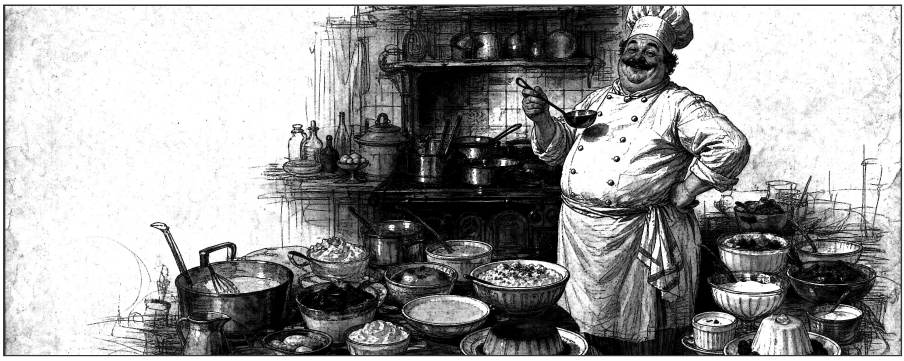
PANIER & PROPORTIONS

- 4 andouillettes de Troyes (pur chaudin de porc tiré en lanières)
- 30 g de beurre
- poivre du moulin
- sel
- moutarde forte pour servir

TOUR DE MAIN & CUISSON

Sortez les andouillettes à l'avance, qu'elles ne soient point glacées de froid au moment de cuire. Beurrez-les légèrement et poivrez-les, puis disposez-les sur un gril chaud, au-dessus de braises tombées ou d'un feu modéré. Faites-les cuire avec patience, vingt à vingt-cinq minutes, en les tournant d'un quart de tour à intervalles réguliers afin que la peau se marque de raies dorées sans jamais charbonner. Le chaudin tiré en lanières doit chanter doucement sous la chaleur et exhaler son parfum ; lorsqu'il est ferme et croustillant, retirez du gril. Servez les andouillettes entières, chacune avec un pot de moutarde forte et, selon l'usage troyen, une bonne purée de pommes de terre montée au beurre.

Mémoire de Métier & Conseil du Chef : *L'andouillette de Troyes, tirée à la main en longues lanières de chaudin, est la reine du genre ; Viard en signalait déjà la réputation en 1820. Sa cuisson ne souffre ni la hâte ni le feu vif : c'est la braise mourante qui lui convient. Ne la piquez pas, qu'elle garde son suc, et offrez-la avec une moutarde franche.*



AB1-006 · L'andouillette de troyes au gril — Gravure taille-douce XIXe siècle (état d'épreuve noir & blanc) (Contrôle Qualité 3 Juges : Dressage + Ingrédients bruts).

AB1-007

L'andouillette à la crème et à l'estragon

Catégorie: Plat | Difficulté: Moyenne | Préparation: 15 min | Cuisson: 30 min | Pour 4 personnes

PANIER & PROPORTIONS

- 4 andouillettes
- 20 cl de crème fraîche
- 1 bouquet d'estragon
- 2 échalotes
- 10 cl de vin blanc
- 40 g de beurre
- sel
- poivre

TOUR DE MAIN & CUISSON

Faites revenir doucement les andouillettes au beurre dans une sauteuse, jusqu'à belle couleur blonde, puis réservez-les au chaud. Dans le beurre, faites suer les échalotes hachées sans coloration, mouillez du vin blanc et laissez-le réduire presque à sec en grattant les sucs. Versez la crème, ajoutez la moitié de l'estragon ciselé, et laissez frémir tout doucement jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère et prenne le parfum de l'herbe. Recouchez les andouillettes, faites-les réchauffer dans la sauce sans bouillon vif, puis rectifiez l'assaisonnement. Au moment de servir, parsemez du reste d'estragon frais et accompagnez de riz blanc ou de pommes vapeur, qui boivent la sauce.

Mémoire de Métier & Conseil du Chef : *L'estragon et la crème, mariage cher à Carême, adoucissent la rusticité de l'andouillette et en font un plat de table soignée. Ajoutez l'herbe en deux temps, une part à la cuisson pour le fond, l'autre crue au dressage pour la fraîcheur. La sauce ne doit jamais bouillir une fois la crème entrée, sans quoi elle se décompose.*

AB1-008

L'andouillette aux échalotes confites

Catégorie: Plat | Difficulté: Facile | Préparation: 15 min | Cuisson: 35 min | Pour 4 personnes

PANIER & PROPORTIONS

- 4 andouillettes
- 8 échalotes grises
- 50 g de beurre
- 1 cuillerée de sucre roux
- 10 cl de vin rouge
- 1 filet de vinaigre
- sel
- poivre

TOUR DE MAIN & CUISSON

Émincez les échalotes et faites-les fondre tout doucement dans la moitié du beurre, avec le sucre roux et une pincée de sel, en remuant de temps à autre ; laissez-les confire un bon quart d'heure, jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres et luisantes. Mouillez alors du vin rouge et du vinaigre, et laissez réduire en compote sirupeuse. Pendant ce temps, faites dorer les andouillettes au reste du beurre dans une autre poêle, sur toutes leurs faces, jusqu'à ce qu'elles soient chaudes à cœur. Dressez-les sur les échalotes confites, nappez-les de leur jus, poivrez et servez très chaud, avec une purée ou des lentilles.

Mémoire de Métier & Conseil du Chef : *Les échalotes confites, longuement fondues au beurre et au sucre, font à l'andouillette un accompagnement d'une douceur acidulée qui équilibre sa force. Le secret tient dans la lenteur : une échalote brusquée reste piquante et dure. Préparez-en davantage, elles se gardent au frais et relèvent aussi bien un boudin ou un gras-double poêlé.*

AB1-009

L'andouillette au vin blanc et fines herbes

Catégorie: Plat | Difficulté: Facile | Préparation: 15 min | Cuisson: 30 min | Pour 4 personnes

PANIER & PROPORTIONS

- 4 andouillettes
- 20 cl de vin blanc sec
- 2 échalotes
- 1 cuillerée de persil
- cerfeuil et ciboulette hachés
- 40 g de beurre
- 1 cuillerée de moutarde
- sel
- poivre

TOUR DE MAIN & CUISSON

Faites colorer les andouillettes au beurre dans une sauteuse, doucement, puis réservez-les au chaud sur un plat. Mettez les échalotes hachées dans le beurre de cuisson et laissez-les fondre sans prendre couleur. Versez le vin blanc, grattez les sucs du fond et laissez-le réduire d'un bon tiers sur feu vif, jusqu'à ce qu'il perde son âpreté. Délayez-y la moutarde hors du feu, puis le gros des fines herbes, et fouettez d'une noix de beurre frais pour lier légèrement le jus. Recouchez les andouillettes, roulez-les dans cette sauce courte et parfumée, réchauffez un instant, et servez aussitôt, parsemé du reste d'herbes fraîches.

Mémoire de Métier & Conseil du Chef : *Cette sauce courte au vin blanc et aux herbes, que Favre tenait pour la plus fine façon d'accommoder l'andouillette, demande un vin sec et vif. Réservez la moitié des herbes pour le dressage : crues, elles parfument ; cuites, elles fondent dans le jus. Un beurre frais monté hors du feu donne le brillant et la liaison sans alourdir.*

AB1-010

L'andouillette à la ficelle persillée

Catégorie: Plat | Difficulté: Moyenne | Préparation: 20 min | Cuisson: 20 min | Pour 4 personnes

PANIER & PROPORTIONS

- 4 andouillettes
- 1 grand bouquet de persil plat
- 3 gousses d'ail
- 60 g de beurre
- 1 verre de bouillon
- 1 filet de citron
- sel
- poivre

TOUR DE MAIN & CUISSON

Hachez ensemble le persil et l'ail jusqu'à former une persillade verte et serrée, que vous travaillez avec le beurre ramolli, du sel et du poivre, en pommade. Fendez les andouillettes dans la longueur sans les détacher, garnissez-les de cette persillade, puis refermez-les et liez-les d'une ficelle de cuisine pour qu'elles tiennent. Rangez-les dans un plat allant au feu, mouillez du bouillon, et passez-les sous la salamandre ou au four chaud une vingtaine de minutes, en les arrosant souvent de leur jus, jusqu'à ce que la peau dore et que le beurre vert fonde au cœur. Déliez-les, arrosez d'un filet de citron, et servez brûlant, le jus de cuisson versé par-dessus.

Mémoire de Métier & Conseil du Chef : *Cette préparation à la ficelle, notée dans les usages des tripiers de La Villette, enferme une persillade au cœur de l'andouillette, qui parfume la chair du dedans. La ficelle se retire à table, d'un coup de ciseaux. Arrosez sans relâche pendant la cuisson : c'est cet arrosage qui empêche la chair de sécher et fait toute la succulence du plat.*