

# Le Meilleur de la cuisine languedocienne

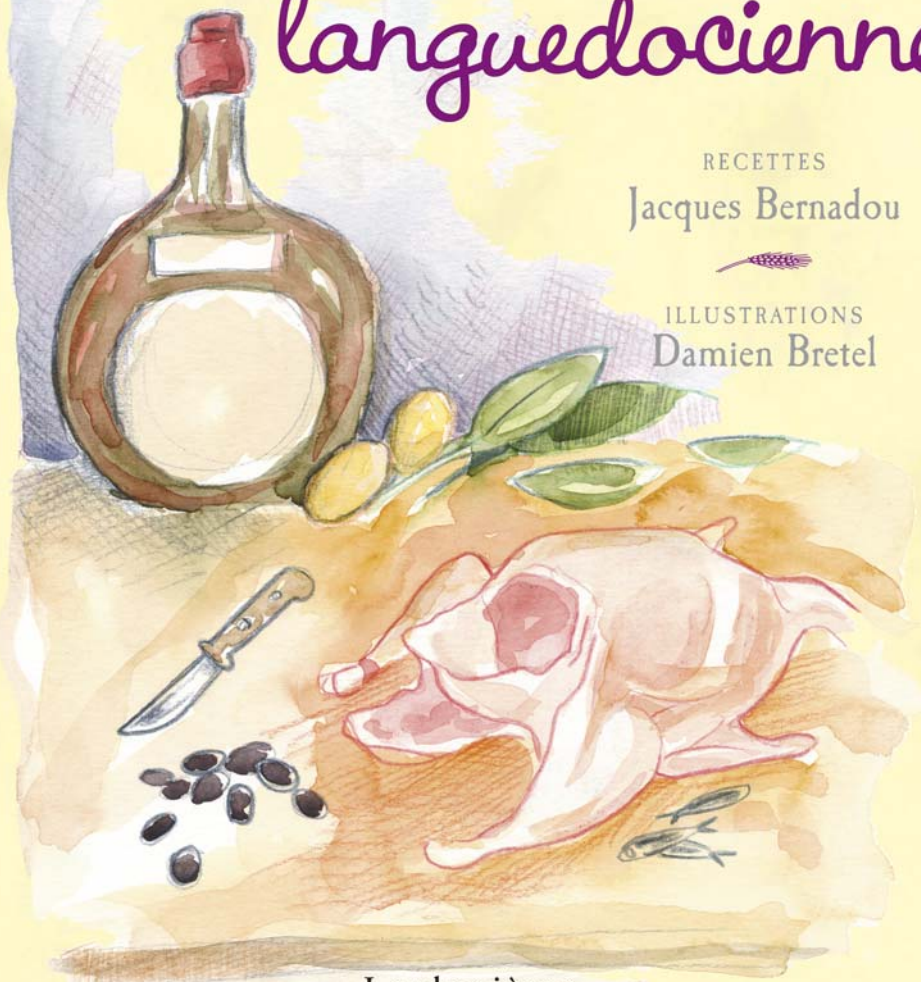
RECETTES

Jacques Bernadou

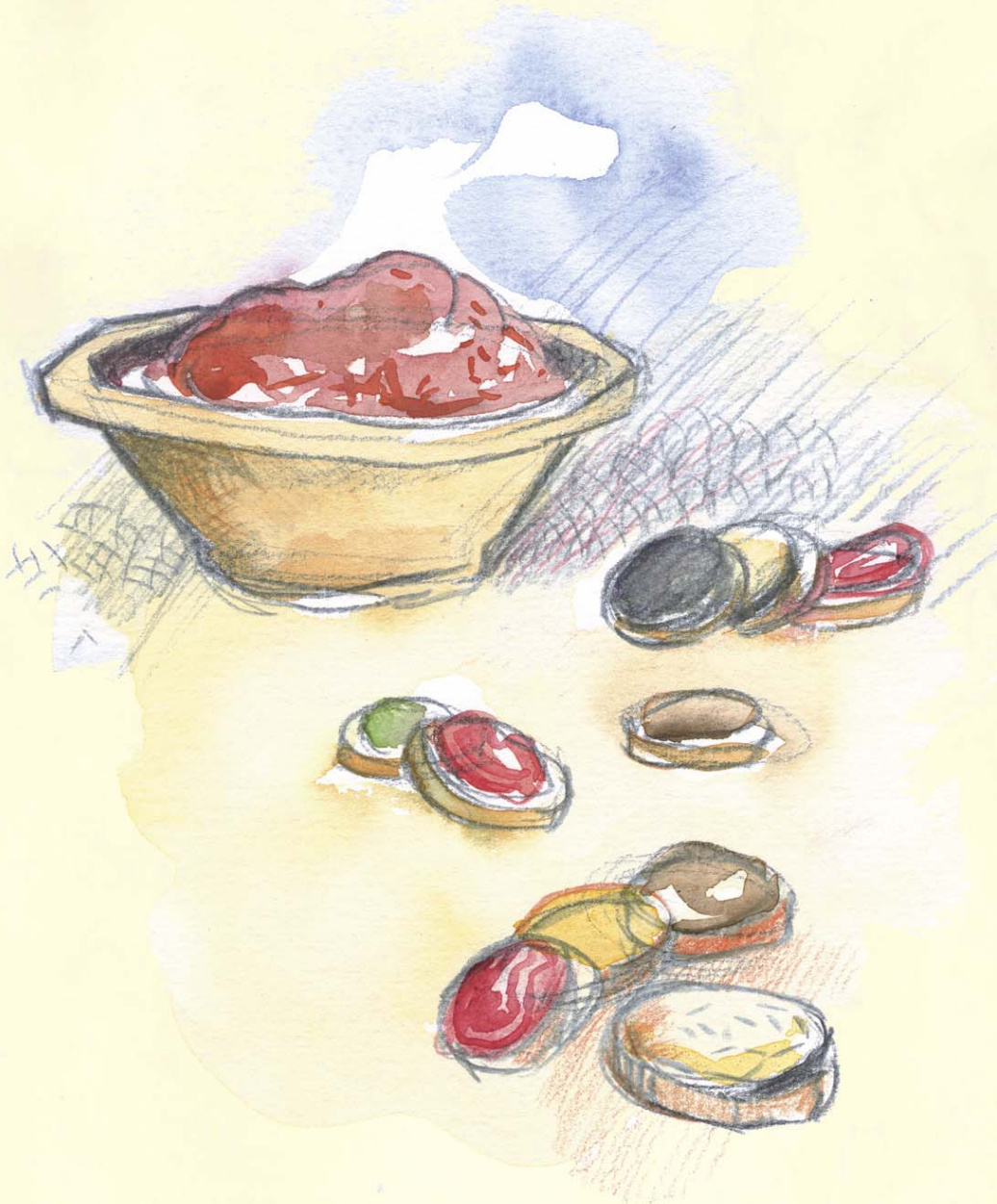


ILLUSTRATIONS

Damien Bretel




Loubatières



# Tastous

Les tastous sont de petits toasts de pain (baguette fine) de 3 cm de diamètre environ et d'une épaisseur de 1 à 2 cm, légèrement grillés, ou rissolés au beurre clarifié (ou à la graisse d'oie), sur lesquels on déposait un peu de la préparation crue des pâtés ou terrines et que l'on passait sous la voûte d'un grill de façon à avoir une idée du goût de la préparation; tastou vient de taster (goûter). Mon Maître Lucien Vanel les sert tièdes, à l'apéritif ou au début d'un repas de gala. Il les agrémenta de multiples additifs, des plus simples aux plus recherchés.



1. Découper des ronds de 3 cm de diamètre dans la mie de pain de campagne. Les blondir à la graisse de canard et d'oie et, surtout, ne pas dédaigner celle exsudée par un foie ou un pâté.
2. Voici quelques idées de garniture:
  - une purée de foies de volaille parfumée à l'armagnac,
  - un salpicon d'oignons,
  - des pommes reinettes et chair de crabe,
  - des émincés de demoiselles de canard crues marinées,
  - une noix de Saint-Jacques vivement poêlée, salée, citronnée,
  - une lamelle de foie gras cru, salée au gros sel et poivrée,
  - une épaisse tranche de truffe fraîche (3 mm) posée sur les croûtons. Passer un coup de pinceau imbibé de graisse tiède dessus.
3. Terminer en salant au gros sel et, juste avant de servir, réchauffer les tastous pendant quelques secondes sous la voûte d'un four très chaud. 

# Poulet à la gasconne

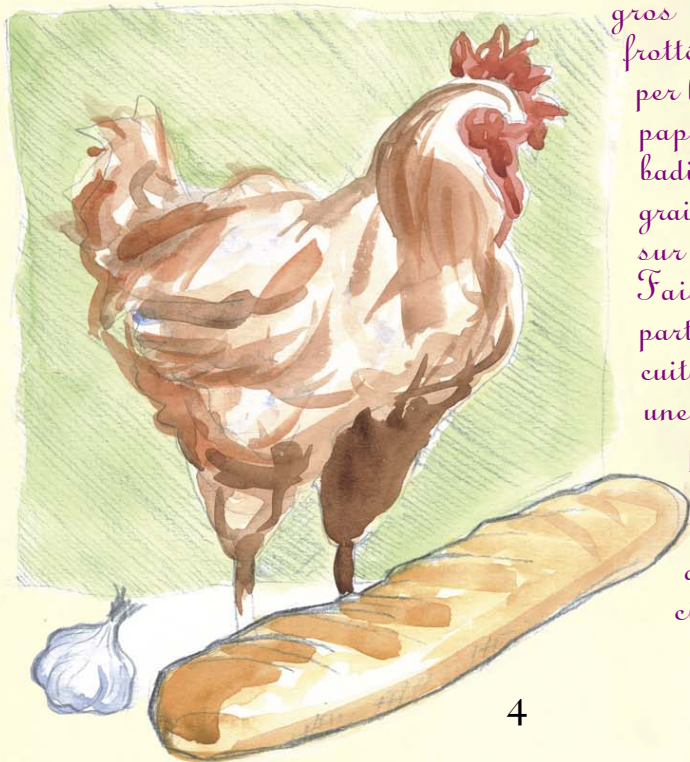
Surtout, le croûton qui ferme l'ouverture est un privilège du cuisinier. Ne laissez à personne ce délicieux morceau.



1 POULET, JAMBON DE PAYS, CROÛTON DE PAIN, AIL, PERSIL, SEL, POIVRE,  
2 GRAINS DE GENIÈVRE, ARMAGNAC

Vider, parer et brider un beau poulet. Faire revenir à la poêle foie, cœur, gésier, croûtons de pain avec ail et persil haché, et du jambon de pays, plus le genièvre. Garnir l'intérieur de l'animal de ce mélange, puis recoudre ou, mieux, boucher l'entrée d'un

gros morceau de pain frotté à l'ail. Envelopper la volaille dans du papier d'aluminium badigeonné d'un peu de graisse d'oie. Le Poser sur un lit de braise. Faire cuire de toutes parts. Une fois la bête cuite, jeter son jus dans une casserole avec un peu de bouillon, réduire légèrement, servir ce jus dans une saucière. ❀



# Saucisse à l'ail et au citron à la toulousaine

*Je ne saurais l'affirmer, mais cette sauce aux allures médiévales devrait se faire à l'ail et au verjus, mais cette variante que faisait ma grand-mère est des plus délicieuses.*



POUR 4 PERSONNES: 1 KG DE SAUCISSE DE TOULOUSE, 1 DOUZAINNE DE GOUSSES D'AIL, 2 BISCOTTES EN CHAPELURE GROSSIÈRE, 4 TRANCHES DE CITRON, EAU, VIN BLANC, SEL, POIVRE SELON GOÛT

*Mettre la saucisse à frire. Ajouter les grains d'ail quand l'ail est cuit. Ajouter de l'eau et un trait de vin blanc, les deux biscottes en chapelure et les 4 rondelles de citron. Saler, poivrer, continuer à cuire jusqu'à ce que l'eau soit évaporée aux trois quarts. 🌿*



# *Le Meilleur de la cuisine languedocienne*

*La richesse de la cuisine  
languedocienne est telle  
qu'il fallait un fin connaisseur  
pour nous en restituer  
le meilleur en une cinquantaine  
de recettes. C'est chose faite ici  
où Jacques Bernadou nous guide  
dans les arcanes du gigot  
de sept heures, nous donne  
le secret du parfait cassoulet,  
nous offre quelques merveilles  
au retour du marché.*



ISBN 2-86266-509-6  
ISBN 978-2-86266-509-2



9,90€

9 782862 665092