

## La pompe aux gratons des bouchures

La pompe aux gratons c'est une sorte de brioche un peu rustique.

Quand la viande du porc était terminée de découper, les femmes de la maison faisaient fondre la graisse, pour la conserver dans un pot.

Les « déchets » récupérés, constitués de petits morceaux de viande grillée et de graisse sont appelés « gratons ».

La mère d'ALN cuisinait sans mesurer les ingrédients. Elle mettait environ 500 g de farine, 2 œufs et ensuite un mélange de beurre et de saindoux. Elle disait « qu'envé le saindoux, la croûte sere pu gente » (Avec le saindoux, la croûte serait plus jolie). Elle mettait une pincée de sel, une bonne quantité de gratons et de la levure de boulanger fraîche délayée dans un peu de lait.

Elle pétrissait la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle se détache du récipient de préparation. C'est alors qu'elle ajoutait les gratons.

ALN se souvient que sa maman faisait la pâte, la veille, pour qu'elle gonfle bien. Et le lendemain, elle repétrissait avant de faire une couronne de pâte.

Elle mettait ensuite la pompe sur la tôle du four ou parfois dans le four à pain ( utilisé, parfois ).

La mère aurait bien été incapable de vous donner un temps de cuisson. Elle vérifiait celle-ci avec une aiguille à tricoter. Il fallait que l'aiguille soit sèche et c'est tout.

De nos jours, la pompe aux gratons a une pâte plus légère Vous trouverez bien des recettes. De plus, c'est

devenu un mets raffiné servi dans les apéritifs de banquets, de repas de mariage.

Par contre, si vous voulez la pompe qui vous rassasie pour la journée, faites la recette des bouchures.

N'oubliez pas l'aiguille à tricoter pour vérifier la cuisson !

### **Boudin noir des Bouchures**

Les photos 28, 29, 30 de Monom ont rappelé à ALN qu'elle savait préparer le Boudin noir ,autrefois, enfin qu'elle aidait à la préparation.

Quand le Mathurin fut dépecé, il y avait près de lui, une grande cuvette de boyaux . C'est alors que la mère Tonine arrivait avec une branche d'osier assez fin, pliée en 2. Elle faisait glisser cette branche le long d'un certain nombre de boyaux pour bien les vider de leur contenu, même si Le Mathurin jeûnait depuis la veille.

Les boyaux étaient lavés à l'eau vinaigrée. La Mère prenait un boyau, le nouait à une extrémité et soufflait dedans pour le gonfler et vérifier qu'il n'était pas percé. ALN a aidé dans ce travail de souffleuse et depuis elle n'aime pas vraiment le boudin.

Ensuite, on mettait un entonnoir à large enbout, en haut du boyau bien ficelé à l'autre extrémité et c'est là que la Mère versait la préparation. D'après les souvenirs d'ALN, il y avait le sang du porc, les oignons hachés finement et cuits dans la graisse du cochon et parfois, un peu de mie de pain. Le tout, assaisonné avec du sel. Il y a d'autres recettes. Mais celle-ci est labellisée « Bouchures » ;o)

Quand le boyau était plein, la Mère le ficelait. On remplissait plusieurs boyaux qui étaient mis à cuire dans de l'eau bouillante, frémissante. ALN a oublié le temps

de cuisson. Mais si vous voulez faire votre boudin-maison, vous le trouverez bien dans quelque recette.

Après cuisson, ce boudin était enroulé comme un long serpent et posé sur une planche .

Pour le manger, il fallait le faire cuire dans une poêle. Certains le mangeaient avec des pommes , d'autres avec des pommes de terre.

Mais ALN n'oubliait pas l'odeur des boyaux avant cuisson et elle en mangeait le moins possible.

Allez, maintenant, au boulot ! Pour faire le boudin, il faut saigner le cochon ( regardez bien les photos de Monom et vous saurez tout faire de A à Z )