

Recettes de cuisine.

LES MULETS (Monsieur Jean Baud, Habère-Poche)

Pour 1 kilo de farine, il faut une livre de fruits secs (pruneaux, raisins, voire abricots, figues ou poires) coupés. On enrobe ces fruits de farine et on les réserve. Dans un pot, on a 1 litre environ d'eau bouillante tiède dans lequel on a fait dissoudre une cuillerée à soupe de sel et une dizaine de cuillerées de sucre en poudre.

On verse petit à petit l'eau sur la farine et l'on forme une pâte compacte comme une pâte à tarte, en pétrissant bien. On forme avec cette pâte des boulettes grosses comme des œufs de cane, en veillant à ce que les fruits soient bien répartis et bien enrobés à l'intérieur. On cuit ces boulettes à l'eau bouillante non salée (car l'eau salée forme une sorte de pellicule) en les détachant éventuellement avec une spatule. Elles gonflent à la cuisson, puis on les égoutte sur un linge.

Une variante de la recette donne une forme de losange aux mulets : de 15 à 13 centimètres de large environ sur 1/2 centimètre d'épaisseur. On aligne dans le sens de la largeur les pruneaux en diminuant : c'est-à-dire deux dans la plus grande largeur, puis un à chaque bout, en remplissant les espaces vides avec des raisins secs. Ensuite on roule soigneusement la pâte d'une pointe à l'autre que l'on colle à la farine, en tapant bien à chaque extrémité pour souder. On cuit de la même manière que précédemment, assez longuement, de trois-quarts d'heure à une heure. Il y a environ une dizaine de pruneaux par mulet. On faisait tremper ceux du pays car ils étaient plus secs.

Les mulets se faisaient quand il y avait beaucoup de jeunes à manger à la maison car c'est une nourriture très consistante. On en faisait aussi pour certains travaux exécutés loin de la maison, par exemple quand on « allait au bois ».

Pour les manger, on opérât comme si l'on avait un morceau de tøjme ou de lard à la main gauche, en coupant les tranches de la main droite avec son opinel, en les ramenant vers soi.

IDENTIFIER

100429_hal_vau_p_039