

Le pâté des limousins

Le mois d'octobre est celui du goût, particulièrement à Limoges avec la Frairie des Petits Ventres, qui se tiendra cette année le vendredi 16 octobre. À cette occasion, j'ai envie de vous parler du pâté de pommes de terre. Lors de son élection, Miss Limoges, Elza, avait d'ailleurs cité ce plat lorsque le jury lui avait demandé quelle spécialité représentait le mieux la ville. Autrefois, c'était une cuisine faite pour nourrir la famille. Aujourd'hui, c'est une cuisine patrimoniale.

Le pâté de pommes de terre est un plat populaire de chez nous, né dans une société rurale et modeste, où l'on cuisinait avec ce que l'on avait sous la main pour nourrir toute la famille. La pomme de terre, devenue un aliment essentiel dans les campagnes limousines, la farine, le pain et les produits de la ferme permettaient de préparer un plat simple, nourrissant et généreux. Dans les versions plus riches, on ajoutait de la viande de porc ; dans d'autres, le pain rassis était mélangé à la viande pour former une farce : rien ne se gaspillait.



Le célèbre pâté de pommes de terre.

Préparation :

- > Pour commencer, délayer la levure dans le lait tiède avec le sucre. Ajouter la farine, l'œuf, le beurre fondu et le sel. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique. La couvrir et la laisser lever une heure.
- > Faire tremper le pain rassis dans un peu de lait. Lorsqu'il est bien ramolli, le mélanger avec la viande de porc, l'œuf, l'oignon et l'ail finement hachés, le persil, le sel et le poivre.

- > Étaler une partie de la pâte sur une tôle beurrée. Éplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles. Disposer une première couche de pommes de terre, saler et poivrer, puis répartir la farce et terminer par les pommes de terre. Recouvrir avec le reste de pâte et bien souder les bords. Faire une petite cheminée au centre afin de laisser s'échapper la vapeur. Enfourner à 180 °C pendant 50 minutes environ. Servir chaud, accompagné de salade.

Chez les voisins, autrement, mais bon aussi

En Creuse comme en Corrèze, la pomme de terre est également un fil conducteur de la cuisine. Le pâté de pommes de terre creusois se prépare avec des pommes de terre crues coupées en fines rondelles, associées au persil, à l'échalote ou à l'oignon, et à la crème. En Corrèze, on trouve des versions parfois plus charnues, auxquelles on ajoute de la chair à saucisse ou du saucisson à l'ail. Comme beaucoup de plats de notre cuisine rurale, la recette change d'une maison à l'autre. Chez les voisins, c'est différent... mais c'est toujours pareil : le goût du pays est bien là !

Du goût à la Frairie

De la cuisine de nos grands-mères aux tables de la Frairie des Petits Ventres, le pâté de pommes de terre a fait du chemin. Mais il n'a rien perdu de sa saveur : de bons produits, un peu de savoir-faire et, surtout, l'envie de partager. Avec la Semaine du Goût, transmettre cette recette, c'est aussi transmettre des souvenirs, des gestes... et un petit morceau de pays. Au fond, le meilleur pâté de pommes de terre sera peut-être celui que vous prendrez le temps de faire : n'oubliez pas de m'inviter !

Le pâté de pommes de terre à la pâte levée du père Liunard

(pour 6 personnes qui ont bon appétit)

- Pour la pâte :**
- > 500 g de farine
 - > 20 g de levure de boulanger
 - > 25 cl de lait tiède
 - > 1 œuf
 - > 60 g de beurre
 - > 1 cuillère à soupe de sucre
 - > 1 pincée de sel

- Pour la garniture :**
- > 800 g de pommes de terre
 - > 300 g de viande de porc hachée
 - > 150 g de pain rassis
 - > 1 œuf
 - > 1 oignon
 - > 2 grosses gousses d'ail
 - > persil, sel et poivre
 - > un peu de lait
 - > beurre

Lo pastis daus Lemosins

Lo mes d'octòbre, qu'es lo mes dau gost, mai que mai a Limòtges, emb sa Frairiá daus Pitits Ventres, que se tendrá ujan lo divendres 16. Aisina fai lairon, vos vòle parlar dau pastis de pomas de terra. La quita Miss Limòtges, Elza, n'en parlet au moment de son eleccion, quand la jurada li damandet çò que qu'era, per ela, lo plat que representava lo mielhs la vila. Autres còps, lo fasian per far viure la familha. Aüei, lo fasem per far viure la memòria.

Lo pastis de pomas de terra es un plat popular chas nautres, nascut dins una societat rurala e pas bien richa, que se fasiá emb çò que n'um trobava maison per nurir tota la familha. La poma de terra, venguda essenciala dins las campanhas lemosinas, la farina, lo pan e los produchs de la bòria permetian de far un plat simple, abondos, que nurissiá son monde. Si n'um era mai riche, n'um podiá l'i ajostar de la viande de pòrc ; dins d'autres pastis, lo pan dur era boirat a la viande per far una farça : res se perdiá.



Lo renomast pastis de pomas de terra.

Preparacion :

- > Per la pasta, boirar la levadura emb lo lach tedde e lo sucre. Ajustar la farina, lo uòu, lo burre fondut e la sau. Trabalhar la pasta d'aicia que venie lena e elastica. La cubrir e la laisser levar 'n'ora.
- > Començar per trempar lo pan dur dins un pauc de lach. Lo laisser remolir, puei lo boirar emb la viande de pòrc, l'uòu, lo vinhon e la lissa finament copats, lo persilh, la sau e lo pebre.

- > Estendre una partida de la pasta sus una taula engraissada de burre. 'Pialar las pomas de terra e las copar en trenchas finas. Dispausar una prumiera espessor de pomas, salar e pebrar, puei metre la farça en 'charbar per de las pomas. Cubrir emb lo demai de pasta e bien barrar l'òrle. Far una pita chaminada au centre per laisser sortir la vapor. Metre au forn a 180 °C pendent 50 minutas a pus pres. Servir chaud, acompanhat de salada.

Chas los vesins, autrement, mas bon tot parier

En Cruesa coma en Corresa, la poma de terra es tanben un incontournable de la cosina. Lo pompiraud crosés se fai emb de las pomas de terra crudas copadas en trenchas finas, boiradas emb dau persilh, de l'eschalòta o daus vinhons, e de la crema. En Corresa, n'um tròba de las receptas emb quauques còps mai de charn, coma de la charn de saucissa o dau saucisson a la lissa. Coma beucòp de plats de nòstra cosina de país, d'una maison a l'autra, quò chamnha de recepta. Chas los vesins, qu'es autrament... mas tot parier, lo gost dau país es ben aquí !

Lo pompiraud a la pasta levada dau pair Liunard

(per 6 personas qu'an bon apetis).

- Per la pasta :**
- > 500 g de farina
 - > 20 g de levadura de bolangier
 - > 25 cl de lach tedde
 - > 1 uòu
 - > 60 g de burre
 - > 1 cuillierada de sucre
 - > 1 pica de sau

- Per la garnitura :**
- > 800 g de pomas de terra
 - > 300 g de viande de pòrc apçada
 - > 150 g de pan dur
 - > 1 uòu
 - > 1 vinhon
 - > 2 gròssas lissas
 - > persilh, sau e pebre
 - > un pauc de lach
 - > burre

Dau gost a la Frairiá

De la cosina de la granda aus bancs de la Frairiá daus Pitits Ventres, lo pastis de pomas a fach dau chamin. Mas a pas perduto en gost : daus bons produchs, un pauc de saber-far e, subretot, l'enveja de partager. Amb la Setmana dau Gost, transmetre 'quela recepta, qu'es tanben transmetre daus suvenirs, daus biais de far... e un bocin de país. En fin finala, lo melhor pastis de pomas de terra sirá benleu lo que prendretz lo temps de far : obludatz pas de me convidar !