

Sommaire :

Plats salés :

Les soupes beauceronnes :

- 🚦 soupe de châtaignes ;
- 🚦 soupe d'orties

Les entrées beauceronnes :

- 🚦 Le vrai Pâté de Chartres
- 🚦 Tarte au jambon façon beauceronne
- 🚦 Feuilletés d'escargots de la Conie
- 🚦 Pâté chaud de mauviette (région de Pithiviers)

Les plats beaucerons :

- 🚦 La culotte de bœuf à la beauceronne
- 🚦 Le faisan aux « calots »
- 🚦 Pot au cochon de Beauce
- 🚦 Le vrai « rata » de Beauce
- 🚦 Omelette Beauceronne

Les desserts beaucerons :

- 🚦 Le Cochelin
- 🚦 Gâteau beauceron aux pommes
- 🚦 Les petits Beaucerons
- 🚦 Gâteau beauceron à la québécoise
- 🚦 Le Mentchikoff

Les fromages beaucerons :

- 🚦 Le Bleu de Beauce
- 🚦 Le Pâtichon de Châtillon
- 🚦 Chèvre de l'Abbaye de Notttonville
- 🚦 Le Patay
- 🚦 Le Pavé beauceron
- 🚦 La Feuille de Dreux
- 🚦 Le Frinault
- 🚦 L'Olivet bleu, cendré ou au foin

Les soupes beauceronnes :

La soupe de châtaignes :

Ingrédients : 1 kilo de châtaignes ; 1 litre de bouillon de volailles ; 1 litre de lait ; 2 pommes de terre ; 50 grammes de beurre ; 15 centilitres de crème fraîche ; 1 céleri ; 1 poireau ; 1 oignon ; 1 noix de muscade ; laurier, sucre, sel, poivre.

Piquez les châtaignes et mettez-les dans l'eau bouillante pendant 20 minutes. Sortez-les de l'eau, épluchez-les et émiettez-les grossièrement.

Mettez les châtaignes à dorer dans une poêle avec un peu de beurre. Préparez et hachez le céleri, le poireau et l'oignon et les pommes de terre. Placez tous les légumes dans un faitout recouvrez avec le bouillon et le lait. Laissez cuire à feu doux.

En fin de cuisson, mixez et tamisez pour extraire les morceaux encore fermes.

Ajustez l'assaisonnement.

Ajoutez la crème fraîche.

Servez aussitôt.

* * * *

La soupe d'orties :

Cette soupe, aujourd'hui presque oubliée, était très répandue autrefois. Les orties poussent toujours en abondance au bord des chemins. Choisir les plus fraîches. Pas de crainte : leur pouvoir urticant disparaît dès qu'elles sont plongées dans l'eau et elles donnent un potage délicat et délicieusement acidulé, d'une grande richesse en vitamines.

Pour 4 personnes : ingrédients : 3 litres de pointes d'orties ; 2 poireaux ; 1 oignon ; 1 pomme de terre ; 30 grammes de beurre ; sel, poivre ; 2 litres d'eau.

Cueillez les feuilles d'orties et lavez-les à grandes eaux.

Nettoyez et émincez les poireaux.

Pelez et émincez l'oignon et la pomme de terre.

Faites revenir les légumes sauf les orties, 10 minutes dans le beurre chaud.

Assaisonnez, mouillez d'eau, puis plongez les feuilles d'orties.

Laissez cuire 1 heure à feu doux.

Mixez et servez.

*(Sources : recettes traditionnelles données par les anciens ;
http://moulin.chauffour.free.fr/gastronomie_beauceronne/).*



Le Pâté de Chartres



Photo : La Grange du Coudray

Photo : La Grange du Coudray

Histoire : Depuis 300 ans, le Pâté de Chartres est la spécialité de la cité, fruit d'une solide tradition. La légende locale rapporte que pour contenter le prince Henri de Navarre, futur Henri IV, amateur autant de bonne chère que belles femmes, furent confectionnés de fabuleux pâtés de Chartres pour le festin qui suivit son sacre en la cathédrale Notre-Dame de Chartres, le 24 février 1594.

Pour le « roi » du Pâté de Chartres, Marcel VOISIN, qui en fixa en 1885 la recette définitive, elle comprend les ingrédients suivants : « Un foie gras frais, une noix de veau, un filet de porc frais, le tout haché à la machine, mouillé avec un fumet de gibier et assaisonné de beurre pur clarifié, dans lequel on mettra d'excellentes épices passées au tamis ». Les « écoles » du Pâté de Chartres, l'un des fleurons de la gastronomie française, sont nombreuses, héritières des deux pâtisseries : PHILIPPE et LEMOINE.

Dès le XVII^e siècle, nous trouvons trace de cette recette gourmande de la ville de Chartres. A cette époque, les poètes libertins Claude Emmanuel LHUILLIER dit CHAPELLE (1626–1686) et François LE COIGNEUX, seigneur de Bois-Chaumont dit DE BACHAUMONT (1624–1702), épris de bonne chère, célébraient ses mérites dans un poème : "Envoi d'un pâté de Chartres à Monsieur de Molière".

Mais le « Pâté de Chartres » devint vraiment célèbre au XVIII^e siècle lorsque que deux pâtisseries rivalisèrent d'ingéniosité dans une véritable guerre gastronomique entretenue par des joutes poétiques : un ancien cuisinier du duc d'Orléans, PHILIPPE, et son propre élève, LEMOINE. Sur l'îlot qui existait à l'emplacement de la place du Cygne actuelle, les deux établissements rivaux se dressaient. Jaloux de la réputation grandissante de son ancien élève, PHILIPPE s'adressa à une jeune plume locale qui fit paraître anonymement un poème dans le journal sous le titre « La nouvelle philippique » :

"Bien qu'en ma friande Patrie
Philippe ait de nombreux rivaux
Dans l'art de la pâtisserie
Jamais Philippe n'eut d'égaux".

En fait, c'était l'œuvre un certain Jean-François COLLIN D'HARLEVILLE (1755-1806) qui entrera plus tard à l'Académie française. Aussitôt LEMOINE répondit en vers. Et le « duel » dura des mois faisant gagner en notoriété le célèbre pâté. Mais c'est le pâtissier Marcel VOISIN qui, en 1885, obtint la médaille d'or de première classe à titre exceptionnel pour l'excellence de ses « Pâtés de Chartres ». Dans le roman « Le crime de Sylvestre Bonnard », Anatole France évoque ce fameux pâté qui a lui seul ferait « aimer la patrie » lorsque le vieux savant revient en France. Aujourd'hui, ce sont les charcutiers qui le réalisent tout aussi bien que les pâtisseries.

Dans sa composition entrait un oiseau, le « pluvier guignard », migrateur de la taille du pluvier doré, oiseau de passage dont la Beauce était le rendez-vous favori, qui a quasiment disparu (espèce protégée). Aujourd'hui, canards de barbarie,

faisans, perdreaux, perdrix et alouettes constituent encore cette production célèbre.

Nous ne pouvons pas donner une recette du Pâté de Chartres, car la vraie recette n'est connue que de quelques initiés, mais seulement les éléments caractéristiques qui font d'un pâté en croûte un « Authentique Pâté de Chartres », laissant au cuisinier ou à la cuisinière le soin d'y apporter son talent et sa touche personnelle (principes la Confrérie de l'Authentique Pâté de Chartres).

(Sources : Euro-Info-Tourisme ; Le Guide Gallimard « Eure et Loir – Chartres » ; La revue « Détours en France » de septembre/octobre 1995 ; La revue « La France à table » N°102 mai 1963.

Et sur Internet : <http://www.frenchgastronomictour.com/France/recettes.de.cuisine.nord.html>

http://moulin.chauffour.free.fr/gastronomie_beauceronne/pate_de_chartres.html

<http://radiofrance.fr/chaines/france-inter01/emissions/coffe/fiche2.php?numero=17908>).

Ingrédients : Prendre à poids égal foie gras frais, noix de veau, filet de porc frais, filets de canards de barbarie, faisans, perdreaux, perdrix et alouettes, 2 pâtes feuilletées, beurre, fond de sauce volaille, un très bon Cognac (possible Porto ou Madère), pelures de truffe.

Très important : Le Pâté de Chartres est un pâté en croûte « rond » d'environ 15 cm de diamètre et 15 cm de hauteur selon la tradition.

Désossez canards, faisans, perdreaux, perdrix et alouettes et détaillez les en filets. Mettez les filets de canards, faisans, perdreaux, perdrix et alouettes à macérer dans un très bon cognac (ou Porto ou Madère) plusieurs heures.

Hachez assez finement le foie gras frais, la noix de veau, le filet de porc frais pour préparer la farce.

Assaisonnez de beurre, d'un fumet de volaille (ou préparé avec les restes des gibiers utilisés) et d'une composition d'épices (thym séché, laurier, clous de girofle, muscades, marjolaine, serpolet, poivres). Cette farce peut être truffée avec des pelures de truffe.

Foncez un moule à manqué de pâte feuilletée.

Disposez une couche de farce, une couche de filets de canards, faisans, perdreaux, perdrix et alouettes désossés et ayant macérés dans un bon Cognac, puis une couche de farce et ainsi de suite jusqu'au bord du moule.

Mouillez le haut de la pâte.

Fermez le moule avec une abaisse de pâte feuilletée.

Pincez les bords.

Préparez des décorations en découpant à l'emporte-pièce les chutes de pâte (une tête d'oiseau s'impose !).

Disposez-les sur le couvercle en les collant avec un peu d'eau.

Dorez à l'oeuf sans oublier de poser une cheminée en aluminium pour que la vapeur de cuisson se libère et cuisez au four à 180° pendant 2h15 environ.

Servir à température

ambiante.



Quelques adresses pour le déguster à tout moment :

Restaurants :

Le Georges (Grand Monarque)

22 place des Epars
28000 Chartres
Tél. 02 37 18 15 15

Le Bistrot de la Cathédrale

1, cloître Notre Dame
28000 Chartres
Tél. 02 37 36 59 60

Le Madrigal

22, place des Epars
28000 Chartres
Tél. 02 37 18 15 15

Auberge de la pomme de pin

15 rue Michel Couty
28150 Senonches

Le Saint-Hilaire

11 rue du Pont St-Hilaire
28000 Chartres
Tél. 02 37 36 60 11

Le Bœuf Couronné

15 place du Chatelet
28000 Chartres
02 37 18 06 06

COMFORT'HOTEL

ZAC Le forum du Coudray
Route d'Orléans
28630 Le Coudray
02 37 91 03 03

Charcuteries :

Charcuterie Cibois

22 rue du Grand Faubourg
28000 Chartres
Tél. 02 37 21 39 00

La Strasbourgeoise

20 rue de la Pie
28000 Chartres
Tél. 02 37 21 37 61

La Grange du Coudray

124 rue de Voves
28630 Le Coudray
02 37 90 71 13

Ludo Traiteur

5 rue Georges Charpak

28300 Mainvilliers

02 37 21 59 09

Tarte au jambon façon beauceronne

Préparation : 30 minutes environ ; cuisson : 35 minutes

Ingrédients pour 6 personnes.

5 tranches de jambon blanc sans couenne.

250 gr de pâte brisée.

3 œufs.

20 cl de crème fraîche épaisse.

10 cl de lait.

Saindoux ou margarine.

Noix de muscade, sel, poivre.

Une poignée de fines herbes.

Préchauffer votre four (th : 8).

Chauffer une noix de margarine (traditionnellement du saindoux) dans une poêle.

Faire poêler les tranches de jambon sur chaque face pendant une minute environ.

Réserver les.

Foncer un moule à tarte avec la pâte brisée.

Piquer le fond avec une fourchette.

Disposer les tranches de jambon coupées en deux en étoile sur le fond de pâte.

Battre les œufs en omelette ; saler, poivrer et râper un peu de noix de muscade.

Ajouter la crème fraîche et le lait. Fouetter et incorporer les fines herbes finement hachées.

Verser la préparation sur les tranches de jambon.

Mettre au four et cuire 30 minutes.

Servir chaud au sortir du four.

Sources : recettes traditionnelles données par les anciens ;

Feuilletés d'escargots de la Conie

Géographie et hydrogéologie: *La vallée de la Conie traverse la Beauce d'est en ouest.. Elle est composée de deux branches : au nord, la Conie de Fontenay se prolonge au delà de la route nationale 154 Chartres / Orléans et collecte de nombreuses vallées sèches ;au sud, la Conie de Péronville est le prolongement des vallées du Nant et de la Retrève issue de la Forêt d'Orléans. Elle possède son propre affluent, la vallée de Lindron. Elles se rejoignent à Nottonville pour former la basse Conie qui se jette dans le Loir à hauteur du moulin d'Ecoublanc près de Marboué, à 10 km au nord de Chateaudun.*

À la fois rivière et marais, la Conie est en fait la partie aérienne de la nappe de la Beauce dont elle est un des déversoir. La plus grande partie de se cette nappe phréatique se déverse en fait dans les rivières : la Loire au sud, le Loing au nord-ouest et dans des cours d'eau de moindre importance comme la Conie. Sans cette régulation naturelle, la Beauce serait un marécage en grande majorité. [Source : L'Eure-et-Loir à Pied ; Topo-guide n°30 édité par la Fédération française de la randonnée pédestre]

Ingédients : 4 douzaines d'escargots de la Conie ; 500 grammes de pâte feuilletée ; 1 œuf ; 175 grammes de beurre ramolli ; 1 bouquet de persil ; 2 gousses d'ail ; 2 échalotes ; noix de muscade, sel, poivre.

Préparez les escargots.

Préchauffez le four sur thermostat 7 (210°C).

Étalez la moitié de la pâte feuilletée.

Découpez ensuite, à l'emporte-pièce, 48 petits disques de 3 centimètres de diamètre. Badigeonnez-en la moitié à l'œuf battu.

Marquez l'intérieur des autres avec un emporte-pièce plus petit (2 centimètres de diamètre): une fois cuits, il sera facile de détacher un couvercle pour garnir chaque feuilleté.

Posez la seconde série de disques sur la première.

Badigeonnez-les à l'œuf.

Mettez-les sur la plaque du four légèrement humide et faites-les cuire pendant 7 minutes, jusqu'à ce que les petits feuilletés montent et deviennent bien dorés.

Utilisez l'autre moitié de la pâte pour découper une seconde série de feuilletés identiques aux premiers. Faites-les cuire de la même façon.

Au robot mixer, hachez finement les échalotes, l'ail et le persil.

Incorporez le beurre ramolli. Salez, poivrez, relevez avec un peu de muscade et mixez à nouveau.

Prélevez les petits couvercles des feuilletés. Garnissez ces derniers avec un escargot, puis avec une noisette de beurre aromatisé.

Posez les feuilletés sur une plaque et faites-les chauffer à four doux, jusqu'à ce que le beurre commence à bouillonner (environ 5 minutes).

Servez aussitôt.

Vous pouvez utiliser des bouchées toutes prêtes et juste les garnir avec les escargots et le beurre aromatisé.

(Sources : recettes traditionnelles données par les anciens ; http://moulin.chauffour.free.fr/gastronomie_beauceronne)

Pâté chaud de mauviettes à la beauceronne

Origine région de Pithiviers

En automne, lorsque l'alouette est bien engraisée, on l'appelle "**Mauviette**".

Ingrédients : 12 mauviettes ; pâte brisée fine ; 150 gr de lard gras frais ; 200 gr de foies de volailles ; beurre ; margarine ; farine ; échalotes ; 2 verres de bouillon de volailles ; 25 cl de vin rouge corsé ; cognac ; fleur de thym ; vinaigre ; laurier ; sel ; poivre.

Désosser les mauviettes.

Garnissez-les de "farce gratin".

Placez-les dans un sautoir beurré et mettez au four.

Foncez de pâte fine un moule à pâté cannelé et beurré.

Disposez dedans les mauviettes farcies, en les alternant de couches de farce gratin, complétez par une couche de farce, parsemez la surface d'un peu de thym et de laurier hachés.

Fermez le moule avec une abaisse de pâte et laissez cuire pendant 45 minutes, au four à 220°C.

Préparez une « sauce salmis » avec les carcasses des mauviettes.

En sortant le pâté du four, renversez-le sur un plat de service, détachez le fond, détaillez-le en triangles et rangez-les à la base du pâté.

Nappez la farce mise à nu avec quelques cuillerées de sauce salmis.

Servez en saucière le reste de cette sauce.

Préparations préliminaires :

1/ farce gratin :

- Éplucher et ciseler les échalotes.
- Couper en dés de 1cm le lard gras frais.
- Détailler les foies en gros morceaux.
- Faire fondre le lard gras dans une sauteuse.
- Sauter les foies vivement, assaisonner.
- Ajouter les échalotes ciselées.
- Faire suer sans coloration.
- Rajouter un peu de fleur de thym.
- Ajouter le cognac et flamber.
- Mixer les foies ou les passer au tamis.
- Débarrasser la farce dans une calotte, la lisser à l'aide d'une spatule.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Réserver à couvert.

2/ Sauce Salmis :

Faites bouillir à petit feu les restes des mauviettes dans deux verres de bouillon, un filet de vinaigre, deux feuilles de laurier; laissez bouillir une heure, ajoutez un verre de bon vin corsé et de fort degré et faites réduire le tout jusqu'à consistance d'une sauce onctueuse.

(Sources : recettes traditionnelles données par les anciens ;
http://moulin.chauffour.free.fr/gastronomie_beauceronne)

La culotte de boeuf à la beauceronne

Ingrédients : 1,2 kilo de culotte de boeuf, 200 grammes de lard maigre, 50 grammes de saindoux (ou de margarine), 50 grammes de beurre, 2 cuillérées à soupe d'huile, 100 grammes de farine, 75 centilitres de vin rouge corsé, 1 verre de forte « gnole de pays », 3 oignons, 3 gousses d'ail, 2 carottes, 1 feuille de laurier, 1 brin de thym, 1 clou de girofle, 1 bouquet de persil, sel, poivre.

Coupez la viande en gros cube et mettez-la dans une grande jatte à tremper dans le vin avec le bouquet de persil, le laurier, le thym, l'ail écrasé, les oignons, les carottes, le clou de girofle, 1 grosse pincée de sel fin, une pincée de poivre, un filet d'huile.

Laissez mariner pendant 10 heures en retournant de temps en temps.

Egouttez la viande et filtrez la marinade.

Faites revenir les lardons dans le saindoux (ou la margarine) dans une cocotte en fonte.

Epongez les morceaux de viandes et ajoutez-les dans le saindoux ainsi que les oignons coupés en gros morceaux.

Quand le tout a pris une belle couleur, flambez avec une lichette de gnole.

Mouillez avec la marinade et ajustez avec de l'eau si nécessaire.

Ajoutez le bouquet garni et les carottes en gros morceaux.

Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 2 heures.

Liez la sauce avec le beurre manié et de la farine. Portez la à petits bouillons et arrêtez. Ajustez l'assaisonnement.

Versez la sauce sur la viande.

Accompagnez de pommes de terre pelées cuites à l'eau.

*(Sources : recettes traditionnelles données par les anciens ;
http://moulin.chauffour.free.fr/gastronomie_beauceronne)*

Le faisan aux « calots »

Ingrédients : 1 beau faisan ; 100 grammes de foie de volailles ; 20 « calots » (noix) ; 200 grammes de farce ; sel, poivre, muscade ; 6 tranches de pain de campagne épaisses ; huile ; beurre ou margarine.

Plumez et videz le faisan.

Mélangez la chair à saucisse avec les foies hachés grossièrement et la moitié des « calots » concassés.

Farcissez le faisan et bridez-le.

Mettez-le à four moyen après l'avoir badigeonné généreusement d'huile.

En fin de cuisson, faites revenir le restant des « calots » dans le beurre ou la margarine.

Faites dorer les tranches de pain à l'huile dans une poêle.

Les tranches de pain ainsi serviront d'assiette : les tranchoirs traditionnels.

Servez sur chaque tranche de pain, un morceau de farce et un morceau de faisan et décorez avec les « calots » concassés.

*(Sources : recettes traditionnelles données par les anciens ;
http://moulin.chauffour.free.fr/gastronomie_beauceronne)*

Le « Pot au cochon » de Beauce :

C'était souvent servi autrefois dans les fermes beauceronnes et alternait avec le rata.

Recette traditionnelle des fermes beauceronnes:

Pour 6 personnes Ingrédients :

200 g de lard gras

1 gros chou vert (1.5 Kg)

3 Carottes

6 grosses pommes de terre

2 oignons

Saindoux (ou margarine)

Sel, poivre.

Détaillez le lard en lardons assez gros.

Préparez le chou et le blanchir. Coupez le chou en quartier, retirez le plus de côtes et passez sous l'eau froide.

Grattez les carottes et coupez-les en rondelles.

Pelez les pommes de terre et coupez-les en quatre.

Dans un fait-tout, faites chauffer de l'eau salée. Jetez-y le chou que vous ébouillanterez 20 minutes. Egouttez et rincez à l'eau froide. Egouttez-le de nouveau.

Dans une marmite, faites revenir les lardons dans le saindoux (ou la margarine) avec les oignons émincés.

Mettez-y le chou, les carottes en rondelles. Verser un bon verre d'eau préalablement chauffée. Salez si nécessaire et poivrez.

Couvrez et faites cuire très doucement deux heures.

30 minutes avant la fin, mettez les pommes coupées. Couvrez et laissez cuire.

Servir chaud.

Sources : recettes traditionnelles données par les anciens ;

Le vrai « rata » de Beauce :

C'était souvent le plat unique et quotidien des ouvriers agricoles autrefois dans les fermes beauceronnes, généralement sans viande. Dans certaines fermes, avant de servir les « peineux », la servante retirait les morceaux de lard.

Recette traditionnelle des fermes beauceronnes:

Ingrédients : 1 kilo de pommes de terre ; 200 grammes de lard fumé ; 30 grammes de farine ; 1 oignon ; du bouillon de poule; sel, poivre ; saindoux.

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en 3.

Détaillez le lard fumé en lardons.

Epluchez et émincez l'oignon pour le faire revenir au saindoux avec les lardons.

Farinez et laissez un peu colorer pour obtenir une belle couleur rousse, ajoutez les pommes de terre et couvrez de bouillon de poule.

Laissez cuire 30 minutes à feu doux et en remuant régulièrement.

Vous pouvez remplacer le saindoux par de la margarine ou de l'huile.

Recette moderne gracieusement autorisée par Grégory Cathelineau, chef de cuisine, « Le Quai Fleuri » à Voves (28):

Pour 8 personnes, ingrédients :

- 1,2 kg de poitrine de porc fraîche
- 1,5 kg de pommes de terre
- 300 g de gros oignons
- saindoux
- 2 l de fond de veau brun clair
- 1 dl de vin rouge
- 80 g de farine
- 80g de concentré de tomates
- quelques cornichons
- sel, poivre, persil plat

Coupez la poitrine de porc en petits morceaux de 3 cm sur 10 cm.

Faites-les revenir dans le saindoux avec les oignons finement émincés. Laissez colorer.

Farinez. Déglacez le vin rouge puis ajoutez le fond de veau et le concentré de tomates.

Laissez mijoter à feu très doux pendant une heure.

Epluchez les pommes de terre et mettez-les à cuire entières avec les autres éléments.

Laissez mijoter 2 heures à couvert.

En fin de cuisson, ajoutez des rondelles de cornichons.

Vérifiez l'assaisonnement et saupoudrez de cerfeuil.

A déguster très chaud.

Sources : recettes traditionnelles données par les anciens ; Restaurant « Le Quai Fleuri » 28 Voves.

Omelette Beauceronne

Ingrédients pour 4 personnes : . 6 œufs ; 200 g de lardons ;. 4 pommes de terre ; 2 oignons ; 40 g de beurre ; oseille ; sel, poivre.

- Cuire les pommes de terre dans leur peau à l'eau bouillante pendant 20 minutes.
- Les éplucher et les couper en rondelles.
- Éplucher les oignons, les couper finement.
- Faire fondre 30 g de beurre (ou de margarine) dans une grande poêle.
- Faire revenir les pommes de terre, les oignons et les lardons jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Battre les œufs en omelette.
- Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau, saler et poivrer.
- Ciseler l'oseille et l'incorporer à la préparation.
- Fondre le reste de beurre dans une poêle
- Verser les œufs, cuire l'omelette à feu doux.
- Lorsqu'elle est presque prise, la garnir du mélange pommes de terre, lardons, oignons.
- Glisser sur le plat de service et replier en chausson.

Servir chaud.

Le Cochelin



Ce mot dont la signification exacte est inconnue provient de l'Ouest et du Centre de la France. A l'origine, le mot désignerait une pièce en faïence de Nevers qui était apporté par le coche d'eau de la Loire. Puis en patois beauceron, c'est un petit gâteau distribué pendant les mariages, voir un cadeau de noce, parfois même la dot de la mariée : dans le poème de Gaston Coûté, « le foin qui presse » :

« Ah ! Pour eun'bell' noc', c'était eun' bell' noce !... »



Y avait - oui, d'abord ! - eun' joli' mariée,

Y avait d' la famill' des quat' coins d' la Bieauce,

Offrant les coch'lins à plein's corbeillées ! ».

Ancienne tradition locale, cette petite viennoiserie, remise au goût du jour par les pâtisseries boulangers beaucerons, en particulier ceux de Chartres, est faite de pâte feuilletée et glacée sur le dessus. Elle peut être nature ou fourrée de pâte d'amande, de compote de pommes, de chocolat ou de framboise. Elle est décorée de pépites de chocolat qui forment les yeux et les boutons. Une cerise confite imite la bouche. Généralement, le Cochelin a la forme d'un petit bonhomme mais il peut aussi prendre la forme d'un chien ou d'un coq.

Il aurait plusieurs origines : selon certaines sources, il aurait été créé à l'époque médiévale : c'était alors un gâteau dentelé que l'on donnait aux enfants le jour de l'An. Mais pour d'autres, il serait lié au passage de Napoléon 1^{er} en Beauce en 1808. L'empereur est passé à Courville près de Chartres où il a soupé dans une auberge de la rue Pannard, « La tête noire ». La légende affirme que le pâtissier d'aujourd'hui utiliserait encore des moules de l'époque à l'effigie de Napoléon 1^{er}.

Dans tous les cas le Cochelin était offert traditionnellement par les beaucerons au moment des fêtes. Pour le 1^{er} janvier, les familles préparaient trois tailles de cochelins : les grands pour la parentèle et les moyens pour les enfants de la famille distribués lors du repas du jour de l'an. Les plus petits étaient remis aux enfants du village qui passaient, un panier au bras, souhaiter la bonne année de maison en maison. Lorsque le filleul voulait annoncer son mariage, il se rendait chez ses

parrain et marraine pour demander son cochelin. Aujourd'hui, il est présent toute l'année.

Recette familiale gracieusement autorisée par Madame Pierrette Dumenoir de l'association « Les Cochelins d'Angerville » (91).

Ingrédients pour 20 cochelins :

- 500 g de farine
- 250 g de beurre
- 1 cuillère à café de sel
- 25 cl d'eau

Faire une fontaine avec la farine, le sel et délayer la détrempe avec l'eau. Laisser reposer 30 minutes.

Aplatir le beurre et l'incorporer à la pâte au premier tour.

Aplatir la pâte en un rectangle d'environ 2 cm d'épaisseur, replier en 3, faire un quart de tour au pâton et recommencer.

Laisser reposer 30 minutes puis donner 2 tours semblables au précédent.

Lorsque tous les tours sont donnés, aplatir la pâte sur 1 cm d'épaisseur et découper en forme de bonhomme, chien, coq ...

Dorer chaque sujet avec un jaune d'œuf et faire cuire à four chaud 20 minutes environ.

Sources : recettes traditionnelles données par les anciens du village ; site : association « Les cochelins d'Angerville » ; La Maison de la Beauce à Orgères ; http://moulin.chauffour.free.fr/gastronomie_beauceronne/..

Gâteau beauceron aux pommes

Préparation et cuisson : 30 minutes. Repos : 12 heures

Pour 6 personnes : ingrédients :

750 grammes de pommes de type "Reinette" ; 300 grammes de sucre en poudre ; 6 feuilles de gélatine ; un peu d'huile.

Pelez les pommes, évidez-les, et émincez-les.

Mettez-les dans une casserole avec le sucre, sans eau.

Couvrez et faites cuire doucement jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

Réduisez-les en purée.

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes puis ajoutez-la à la compote encore chaude.

Battez-le tout énergiquement avec un fouet, afin que la compote devienne fine et blanche comme de la neige.

Versez-la dans un moule huilé et placez-la 12 heures au fond de la grange (traditionnel) ou dans l'endroit le plus frais de la maison, mieux au réfrigérateur.

Servez nature.

Sources : [recettes traditionnelles données](http://moulin.chauffour.free.fr/gastronomie_beauceronne) par les anciens ; site : http://moulin.chauffour.free.fr/gastronomie_beauceronne).

Les petits Beaucerons

Préparation : 15 minutes. Cuisson : 15 minutes.

Ingrédients : 200 grammes de farine ; 170 grammes de beurre ; 80 grammes de sucre en poudre ; sel.

Ramollissez le beurre.

Mélangez la farine et le beurre, ajoutez une pincée de sel.

Introduisez le beurre fondu.

Roulez la pâte en boule et divisez en 20 parts.

Préchauffez le four à 180°C.

Introduisez à four chaud et laissez cuire 15 minutes sur un papier sulfurisé.

Démoulez avec douceur à la fin de la cuisson, attention ils sont très fragiles.

Sources : [recettes traditionnelles données par les anciens ; site :](http://moulin.chauffour.free.fr/gastronomie_beauceronne/)
[http://moulin.chauffour.free.fr/gastronomie_beauceronne/.](http://moulin.chauffour.free.fr/gastronomie_beauceronne/)

Gâteau beauceron à la québécoise

Histoire : Certainement des beaucerons ont émigrés au Québec, donnant le nom à une des régions du Québec au Canada : la Beauce et y ont apporté leurs recettes de cuisine. C'est une région agricole très différente de la nôtre avec ses collines forestières, située entre la ville de Québec et l'état du Maine. Elle est traversée par de nombreux cours d'eau comme la rivière Chaudière, qui descendent vers le fleuve Saint-Laurent en formant des chutes, dont celle de Sainte-Agathe sur la rivière Palmer, Région culturelle et historique de la vallée de la Chaudière, elle possède une forte identité. Depuis le début de la colonie, les habitants se sont différenciés par de fameuses expressions telles que les « jarrets noirs » (dû entre autre aux nombreux marécages au temps de la Nouvelle-France dont les pantalons des beaucerons se salissaient pour aller à Québec) ou le « royaume de la PME » (la Beauce est reconnue pour sa forte proportion de PME dans son économie). Le territoire beauceron compte plus de 100.000 habitants répartis dans trois territoires: Beauce-Sartigan, Nouvelle-Beauce et Robert-Cliche. La Beauce est une des régions les plus fécondes de Chaudière-Appalaches. (Sources : Wikipédia).

Mais autrefois dans la Belle Province, Il arrivait qu'on manquât de farine au moment de la réalisation du gâteau. On dit que c'est un certain Marc Lescarbot qui construisit, en 1606, le premier moulin à farine de Port-Royal en Nouvelle-France. Par la suite, les moulins se multiplièrent mais à un rythme jugé très lent : en 1685, dans tout le Canada, existaient seulement 41 moulins à farine. Ce qui se révéla nettement insuffisant pour les besoins des gens. Aussi, en 1686, le Conseil souverain obligea-t-il par décret les seigneurs de la Nouvelle-France à construire des moulins banaux. Si le seigneur refusait de bâtir un moulin, tout individu qui vivait sur son territoire pouvait légalement en ériger un et jouir des droits de banalité de ce dernier. (Sources : Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec).

Temps de préparation total : 55 minutes

Ingrédients :

1 tasse de farine fine ; 1 cuiller à thé de cannelle ; 1 cuiller à thé de bicarbonate de soude ; 1 pincée de sel ; 1/3 tasse d'huile ; 2 œufs ; 250 ml de sirop d'érable ; 1 tasse de carottes râpées ; 1/2 tasse de pomme râpées ; 1/2 tasse de noix hachées ; 1/3 tasse de noix de coco râpée.

SIROP :

60 ml de lait ; 1/2 tasse de sucre d'érable râpé ; 1/4 cuiller à thé de bicarbonate de soude ; 250 g de beurre.

Tamiser les ingrédients secs ensemble.

Bien mélanger l'huile, les œufs, le sirop d'érable, les carottes, les pommes, les noix et noix de coco.

Incorporer petit à petit les ingrédients secs.

Verser l'appareil dans un moule beurré et fariné, de 23 cm de diamètre. Cuire au four à 180 °C pendant 35 à 40 minutes.

Démouler et piquer avec une fourchette.

SIROP

Faire mijoter tous les ingrédients 5 minutes.

Verser le sirop chaud sur le gâteau.

Servir chaud ou froid.

Sources : Recette tirée du livre Cuisine traditionnelle des régions du Québec, de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, coédité par Les Publications du Québec et Les Éditions de l'Homme.

Les Fromages beaucerons

Histoire : Dans de nombreuses régions françaises, on fabriquait des fromages depuis très longtemps (les Gaulois en étaient de forts consommateurs), mais seulement pour une consommation personnelle et familiale. Seul le surplus était vendu sur les marchés par les femmes de la maison qui seules les fabriquaient. Fromage de ferme dont la main-d'œuvre nombreuse ,était nourrie sur place, aux trois repas principaux et casse-croûte.

Petit à petit l'excédent de lait des fermes, saisonnier tout d'abord, puis tout au long de l'année, qui était transformé en fromages d'autoconsommation fut revendu à des collecteurs affineurs de fromages, parcourant la campagne beauceronne en voiture à cheval couverte, pour être revendus sur les marchés régionaux.

Difficile de trouver de « vrais » fromages beaucerons. En voici quelques uns mais la documentation manque.

Le Bleu de Beauce :

Le Pâtichon de Châtillon :

Chèvre de l'Abbaye de Nottenville :

Le Patay : fromage aujourd'hui disparu. Fabriqué au lait de vache, c'était un fromage à pâte molle et à la croûte fine naturelle, rond (environ 20 à 25 cm) et plat (2 à 3 cm). Son affinage variait selon les saisons : six semaines en cellier l'été ou six semaines sous la cendre dans des coffres en bois à l'automne. Il était onctueux, de saveur fine et agréable mais il avait une légère odeur de moisi.

Le Pavé beauceron : fromage contemporain. Le lait frais de la traite du matin subit un caillage pendant 24 heures avec du ferment lactique et de la présure à une température de 22°C. Puis le caillage est égoutté pendant 2 à 3 heures. Il est ensuite versé dans des moules « cube » en couche successive à une heure d'intervalle. Le lendemain, ils sont retournés et salés. Dans l'après midi, l'autre face est salée. Il peut être parfumé à l'échalote, aux fines herbes

(sources : GAEC du Pot au Lait par Philippe Ridet, exploitant agricole à Souplainville dans les Yvelines)

La Feuille de Dreux. : Un fromage de ferme au lait de vache affiné avec une feuille de châtaignier. Une Feuille de Dreux traditionnelle contient 4,20 l à 4,35 litres de lait cru. Un ou plusieurs retournements individuels des fromages sont nécessaires pour parfaire l'égouttage. Le pétrissage et le pressage du caillé s'effectuent individuellement par fromage. Lorsque les fromages sont suffisamment ,gouttés, on procède au salage au sel sec. Le salage d'antan, « à la volée », pour les faces et entre deux doigts pour les talons nécessitait un bon saleur en régularité. La fabrication, placée sur grille est ensuite transportée en hâloirs pendant environ 20 jours à température et humidité contrôlée et subissant les retournements d'usage tous les deux ou trois jours. Une fois suffisamment ressuyés, ils sont triés un par un. Ils sont prêts à subir un refroidissement entre 8° C et 10°C avant l'emballage.

Traditionnellement, le fromage était affiné entre deux assiettes ou enveloppé dans un journal à température ambiante. Certains les consomment blancs.

Le Frinault, bleu ou cendré :

Au Nord d'Orléans, dans une petite ferme, un couple originaire de Bretagne, Eugène FRINAULT et sa Femme née LEVACHER, fabriquait, vers 1872, avec ses faibles moyens (1 puis 2 vaches), ses fromages qu'il vendait sur les marchés locaux. La demande devenant de plus en plus importante, le couple se mit en tête de créer une petite fromagerie. Après maintes démarches infructueuses sur la commune d'Olivet, ils réussirent tout de même à s'installer à Fleury aux Choux (le nom de Fleury les Aubrais n'étant accordé qu'à partir de 1907), précisément dans la rue des écoles. Grâce aux conseils de savants et de scientifiques, la famille FRINAULT pu améliorer ses méthodes de fabrication, et donc son fromage obtenir ainsi plusieurs distinctions (médaille de bronze à l'exposition d'Amiens, Paris en 1877 et encore Paris en 1899 où ils obtinrent la médaille d'Or). Aujourd'hui encore, le FRINAULT est affiné dans la région à Châteauneuf-sur-Loire.

Olivet, bleu, cendré ou au foin : Olivet est le nom d'une agréable commune au sud d'Orléans. Ce fromage était autrefois fabriqué, par les femmes, pour la consommation familiale, et n'était donc pas réellement commercialisé. Il était fabriqué à Orléans et autour d'Orléans selon la méthode dite " d'Olivet ", d'où son nom.

L'Olivet bleu était également connu sous le nom de Chécý, commune des bords de Loire à l'Est d'Orléans.

(Sources : site Internet du Conseil général du loiret)