



PORRÉE BLANCHE

Pour monder des amandes sèches pourvues de leur peau, il faut les jeter dans de l'eau bouillante; dès la reprise de l'ébullition, les égoutter, les passer sous l'eau froide, puis les pincer entre les doigts pour les faire glisser hors de leur peau. Ensuite on les fera encore tremper une heure ou deux dans l'eau fraîche pour leur faire retrouver le goût de l'amande fraîche.

Couper et émincer finement la partie blanche des poireaux; les laver et les mettre à bouillir avec l'échine de porc préalablement dessalée, parée et lavée. Compter environ une heure trente de cuisson, puis retirer l'échine et les poireaux.

Broyer les amandes et les mettre dans l'eau de cuisson et porter à ébullition. S'il manque du liquide, ajouter du bouillon de bœuf qui ne soit pas trop salé. Ensuite, hacher finement les poireaux, puis les broyer au mortier (ou au mixer), et les ajouter à la préparation d'amandes.

Servir sur un plat l'échine coupée en tranches, sur lesquelles on aura versé cette « porrée » au lait d'amandes.

COMMENTAIRE

Maître Chiquart, le queux d'Amédée VIII de Savoie, n'a pas dédaigné, pour la table de son maître, ce plat de légume classé par Le Mesnagier de Paris parmi ses « potages communs ». Le poireau passait pour un des légumes les plus rustiques, quoiqu'il ne fût pas le plus rare dans les livres de cuisine.

Le porc salé en dit aussi le caractère populaire, voire même paysan.

Les élites sociales et le peuple des villes, en effet, se nourrissaient plutôt de viande fraîche et, lorsqu'ils avaient exceptionnellement besoin de viande salée pour confectionner un mets, ils préféraient souvent des viandes n'ayant macéré dans le sel qu'un jour ou deux.

L'absence d'épices, enfin, dans toutes les recettes connues de cette porrée blanche, est une autre confirmation de sa vulgarité. Mais les amandes, que les Savoyards devaient vraisemblablement importer du Midi, constituaient une denrée de luxe ou de demi-luxe; et leur présence dans le plat en changeait un peu le statut social et gastronomique.

Poireaux, *Tacuinum sanitatis*, xv^e siècle, bibliothèque municipale, Rouen.