



Un subtil brouet de poules se fait ainsi. Il faut d'abord faire cuire les poules. Ensuite, on broie avec des châtaignes mondées et on délaie avec l'eau de cuisson. On y ajoute une poudre faite de poivre long, de gingembre et de safran pour colorer. Puis on met ce brouet sur les poules.

SUBTIL BROUET DE POULES

Cuire une heure la poule dans de l'eau salée.

Pendant ce temps fendre l'écorce et la peau des châtaignes, tout autour de chacune d'elle. Puis les mettre dans l'eau bouillante, par quatre ou cinq à la fois, et les y laisser quelques minutes. On les retire alors et, pendant qu'elles sont brûlantes, il est très facile d'ôter à la fois l'écorce et la peau. Pour ne pas trop souffrir, tremper les doigts dans une eau fraîche dont on aura pris soin de poser un saladier plein près de soi.

Les châtaignes une fois bien mondées, les faire cuire dans de l'eau salée. Puis les broyer avec le foie; délayer dans du bouillon de cuisson de la poule. Ajouter les épices finement pulvérisées; remettre au feu et donner un bouillon; goûter pour vérifier l'assaisonnement. Découper la poule et, sur le plat de service, la napper du brouet.

COMMENTAIRE

Le nom latin de la poule, gallina, a donné en français médiéval « geline ». La chair de geline, selon Pierre de Crescens, « est très bonne viande » quand « elles sont jeunes et grasses⁷ ». Aldebrandin ajoute qu'elle « donne assez bon nourrissement » surtout si elle n'a pas encore pondu, car sa chair est alors particulièrement tempérée, « engendre meilleur sang, et conforte la nature de l'homme à user [de] la femme⁸ ».

Le foie, de nature chaude et humide, passait pour difficile à digérer. Mais parmi les foies de volaille celui de la geline était réputé le meilleur. Les châtaignes, chaudes au premier degré et sèches au second, étaient censées donner des vents. Mais la cuisson en eau, dit Aldebrandin, « amende leur malice ». Au reste, elles « donnent appétit de manger » et « restraignent le vomir si elles sont mangées à jeun ».

Le poivre long ou Piper officinarum, qui a peut-être été celui des Romains, forme un petit épi de minuscules grains accolés à une tige. Il est piquant presque autant que le poivre rond mais a une odeur suave qui rappelle la cannelle. C'est le seul poivre qu'évoquent les livres de cuisine français du xv^e siècle. Mais à partir du xvii^e, il a quasiment disparu de chez les épiciers. Depuis une dizaine d'années, cependant, on en retrouve à Paris et à Lyon.

Le prix du safran dépassait largement celui des autres épices. D'après les comptes de la cour de Bourgogne, un quarteron — c'est-à-dire un quart de livre — de safran valait deux fois plus cher qu'une livre de cannelle et équivalait au prix d'un veau entier. On l'utilisait souvent en poudre et parfois en filament ou « frangié de saffran » (Cf. Mesnagier, éd. 1994, p. 626, n° 63). Dans le second cas on en recherchait le goût, et dans le premier la couleur. C'est ce qui est explicitement dit ici.

Le safran, originaire d'Inde, est introduit et cultivé en Espagne, en Italie puis en France en particulier dans le Gâtinais dès le xii^e siècle.