



CHAPONS, GELINES, HÉTOUDEAUX EN RÔT

Frotter de sel et de poivre moulu l'intérieur de la volaille. La recoudre et l'embrocher. La cuire devant la cheminée (ou à la rôtissoire), en comptant environ quinze minutes par livre.

Si l'on doit la manger à la poitevine ou à la jance, mélanger les épices avec les ingrédients liquides et mettre un peu de ce mélange au fond de la lèchefrite; puis en arroser à plusieurs reprises le rôti dès qu'il est doré, pour l'empêcher de sécher. La cuisson terminée, rajouter à la sauce ce qui est dans la lèchefrite et la servir en saucière ou sur le rôti.

COMMENTAIRE

Les chapons étaient autrefois beaucoup plus courants qu'aujourd'hui. Les gelines étaient des poules ou, mieux, des poulardes. Quant aux hétoudeaux, il s'agit de gros poulets en âge d'être chaponnés.

Le rôtissage ne se faisait jamais au four mais à la broche, devant le feu dont la chaleur était réverbérée par la plaque de fonte du fond de la cheminée. Sous la viande, il n'y avait donc pas de braises comme pour les grillades mais la lèchefrite, pour récupérer la graisse et les sucs qui s'écoulaient au cours du rôtissage.

Les poulets étaient rôtis devant un feu clair de sarments, vite allumé et vite éteint. Pour les chapons il fallait les braises de bûches plus durables.

Afin d'empêcher les gros rôtis de se dessécher, on prendra l'habitude, au XVIII^e siècle, de les barder et de les couvrir d'une feuille de papier imprégné de graisse ou de beurre — à ôter un quart d'heure avant la fin de la cuisson pour les faire dorer. Au Moyen Âge, on les arrosait plutôt avec la sauce que contenait la lèchefrite, ce qui exigeait plus de vigilance.

Tourne-broche manuel,
Roman d'Alexandre, vers 1340,
Bodleian Library, Oxford.