

<http://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article821>

La recette les œufs au feu de bois.

- Revue N°60 -

Publication date: lundi 23 septembre 2013

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

La recette les œufs au feu de bois.

Des œufs, en omelette, à la coque, durs ou mimosa, tout le monde en mange ; mais des œufs cuits au feu de bois, voilà une recette qui peut étonner vos amis.

Lisant que Lucienne Mourlet avait écrit un ouvrage sur Goethe, je ressortis de ma mémoire cette recette simple et efficace ; j'avais lu en effet que le célèbre écrivain allemand avait, pendant les épisodes de la bataille de Valmy, mangé des œufs cuits dans la braise. Mêlé presque incognito dans les armées ennemies, Goethe, comme tous les soldats, cherchait à manger ; c'était du côté de Somme-Tourbe et les hommes faisaient du feu en brûlant des brassées d'échalas :

"J'étais arrivé trop tard et j'eus beau chercher de tous côtés dans le voisinage : tout était consommé ou plutôt dans les mains de quelqu'un. Pendant que je cherchais ainsi, les émigrés me donnèrent l'exemple d'une bonne précaution culinaire. Ils étaient assis autour d'un grand monceau de cendres chaudes dans lequel plus d'un échalas s'était consumé en pétillant. Ils avaient eu l'adresse de recueillir promptement tous les œufs du village et c'était un objet fort appétissant que ces œufs dressés les uns à côté des autres dans le monceau de cendres et qu'on en retirait à mesure qu'ils étaient cuits à point. Je ne connaissais aucun de ces nobles cuisiniers".



La recette :

Prendre un œuf, l'envelopper dans du papier d'aluminium, et le poser délicatement dans les braises, que ce soit un feu de bois ou un barbecue.

Attendre ; et c'est là que tout va se jouer : l'œuf "pète", c'est-à-dire que l'on doit entendre un bruit d'éclatement qui signale que l'œuf est "prêt".

Retirer l'œuf des braises (en pensant que le papier d'aluminium est brûlant) ; l'œuf se présente le plus souvent comme un "œuf dur", mais il peut être aussi mollet.

Servir tout simplement sur une feuille de salade ou avec des entrées et assaisonner à sa convenance.