https://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article627

La rubrique de Jeannine CAPPY

Les gaufres de ma grand'mère Julia

- Revue NÂ° 7 -

Date de mise en ligne : lundi 20 décembre 1999

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

Cette recette traditionnelle est destinée à régaler au moins douze personnes et à réchauffer les longues soirées d'hiver (ne surtout pas faire l'erreur de compter les enfants pour un demi adulte, ils mangent autant qu'un adulte entier !).

La pâte (ou *BADREE*, ou *GAUDREE*) se prépare quelques heures à l'avance. Il faut :

- Un kilo de farine - 12 œufs - 500 grammes de beurre - 1 litre de lait - environ 1 litre d'eau (quantité variable suivant la qualité de la farine) - 40 grammes de levure de boulanger - 2 bonnes pincées de sel - 4 ou 5 cuillerées à soupe de sucre - un peu de rhum pour parfumer.

Faire fondre le beurre très doucement. Il doit à peine être liquide.

Dissoudre la levure dans un peu de lait.

Verser la farine dans un grand faitout.

Attention, la pâte « monte » beaucoup.

Creuser une fontaine. Y mettre les jaunes d'œufs, le sucre, le sel, la levure.

Délayer, petit à petit, avec le lait et l'eau, en quantité suffisante, pour obtenir une pâte fluide, mais pas trop.

Ajouter le beurre fondu et le rhum.

Couvrir et laisser gonfler dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air.

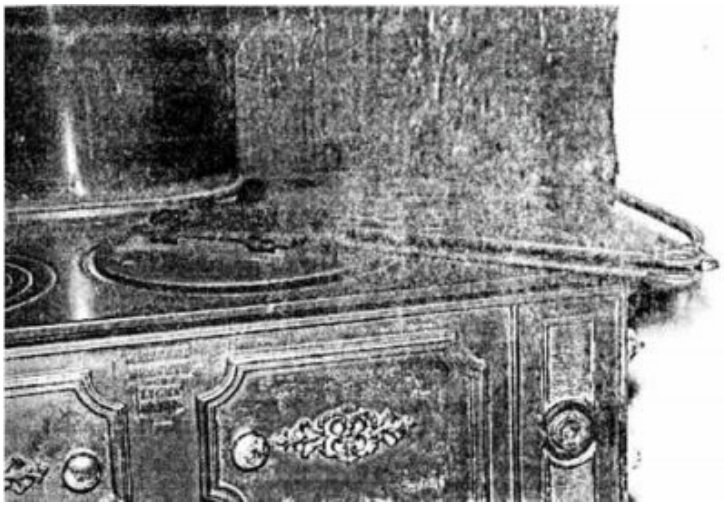
Au dernier moment, ajouter un peu d'eau si la pâte a trop épaissi, et les blancs d'œufs battus en neige. Bien mélanger.

La cuisson ne se fait pas d'avance. Des gaufres sont bien meilleures au sortir du gaufrier, quand elles sont bien chaudes et croustillantes, avec juste un peu de sucre ou de la confiture.

Boisson recommandée : le cidre.

De nos jours, tous les gaufriers sont électriques, ce qui permet à la maîtresse de maison d'officier assise, parmi ses convives.

Mais, jusqu'il y a une cinquantaine d'années, on cuisait les gaufres sur le feu, soit à l'âtre, soit sur la cuisinière. On utilisait un gaufrier en fonte noire, muni de deux longs manches, permettant de le manipuler sans se brûler.



Ce gaufrier s'emboîtait dans un support rond et on pouvait ainsi le retourner et cuire la gaufre des deux côtés.

On utilisait un support trépied, si la cuisson se faisait à l'âtre, la « patronne » étant assise sur une chaise basse, celle-là même qui servait à langer les bébés.

Sinon, il fallait rester debout, le support étant mis à la place des « ronds » de la cuisinière.

A cette époque, la « MAILLARD » trônait dans nombre de maisons : belle grosse cuisinière noire, en dessous de laquelle on allumait de grands feux de bûches apportant chaleur, lumière et gaieté.

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne

« Ce soir, on va faire les gaufres » : formule magique qui apportait, en plus de l'assurance d'un régal, la promesse d'une soirée familiale, avec les tantes, oncles, cousins, cousines, ou d'une veillée entre voisins. C'était la tradition dans les campagnes.

Le travail terminé de bonne heure, après un léger repas, on se retrouvait, en début de soirée. Une fois chez l'un, une fois chez l'autre. La *« GAUDREE »*, préparée quelques heures plus tôt, étant levée à point et le feu menant un train d'enfer, on graissait le gaufrier avec une couenne de lard piquée au bout d'une fourchette. La cuisson commençait. Une bonne odeur (et beaucoup de vapeur !) emplissait rapidement la pièce.

Les gaufres étaient faites une à une et il fallait attendre son tour avec beaucoup de patience, ce qui permettait toutefois de bien digérer. Les hommes jouaient aux cartes, souvent à la *« COINCHEE »*, ou racontaient des histoires.

Les enfants se passionnaient pour le « nain jaune », le jeu de l'oie ou le jeu de dames. Quant aux femmes, elles tricotaient chaussettes à quatre aiguilles ou pulls, en *« manant »*.

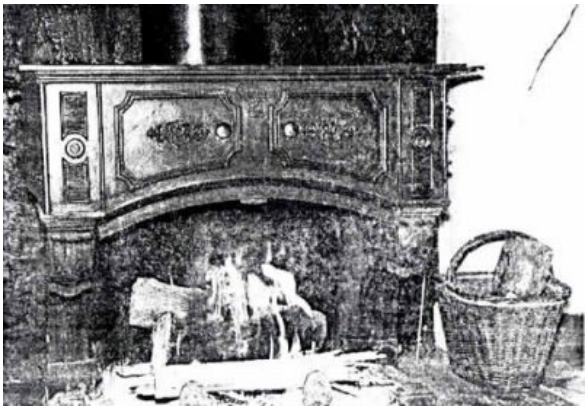
Recettes de cuisine, de tricot, petits ou gros bobos, potins du village alimentaient leurs conversations. Bien sur, elles se relayaient au fourneau.

Une plaisanterie consistait à glisser un peu de fil dans la pâte, provoquant la surprise de la victime et les éclats de rire des autres !

A la fin de la soirée, les jeunes enfants s'étaient souvent endormis par terre, sur une couverture. Les plus grands avaient quelquefois droit à un *« brûlot »*. Quelqu'un se souvient-il encore des *« brûlots »* ?

On se quittait, rassasiés et heureux.

Puis la télévision est arrivée et même le gaufrier électrique n'a pas réussi à sauver les veillées.



Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne