

<http://menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article1365>

La page cuisine :

Un grand repas avec des...anguilles Â« à la Sainte Méneould Â».

- Revue N°91 -

Date de mise en ligne : samedi 19 juin 2021

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

réservés

Un grand repas avec des...anguilles Â« à la Sainte Méneould Â».

C'était le menu de la semaine proposé par Â« l'Univers Illustré Â» le 14 novembre 1891. Le moins que l'on puisse dire est que le repas était bien copieux : potage, poisson, jambon, viande rôtie, légumes, entremets et desserts.

<i>Menu de semaine</i>		<i>Menu du Dimanche</i>
Potage Â« Potage Saint-Germain.		Potage Â« Potage purÃ©e CrÃ©cy.
RelevÃ© Â« Anguille Ã la Sainte MÃ©neould.		RelevÃ© Â« Anguille Ã la Sainte MÃ©neould.
EntrÃ©e Â« Jambon aux Ã©pinards.		EntrÃ©e Â« Filet de bœuf sauce tomate.
RÃ´t Â« Ã©paupe de mouton Ã la broche.		RÃ´t Â« Oie rÃ©tie Ã la broche.
LÃ©gumes Â« Choux-fleurs Ã la vinaigrette.		LÃ©gumes Â« Farce Ã l'oseille et aux Ã©ufs.
Entremets Â« Frangipane.		Entremets Â« Beignets de pommes.
Dessert Â« Pommes et noix.		Dessert Â« Poires, mendiants
<i>Un verre de vÃ©ritable BÃ©nÃ©dictine</i>		<i>Vins Â« ChÃ¢teau-Chambolle, Musigny</i>
		<i>Fine Bourgogne</i>
		<i>Un verre de vÃ©ritable BÃ©nÃ©dictine</i>

Le deuxième menu, dit du dimanche, est aussi copieux, avec du filet de boeuf et de l'oie rôtie. En comparant les deux menus, on peut dire que l'on ne buvait du vin que le dimanche.

Et, chose étonnante, on retrouve à chaque fois l'anguille à la Sainte-Méneould.

Rôt veut dire rôti.

Un mot qui nous interpelle : entremets. Comme son nom l'indique, c'est un plat servi entre deux mets, entre la viande et le dessert. Et pourtant, pour nous, la frangipane ou les beignets de pommes sont des desserts.

Au XIIe siècle, ce mot désigne des mets d'accompagnement servis entre les plats principaux. Au XVIIe siècle, les entremets sont, comme dans nos menus retrouvés, des mets servis entre le rôti et le fruit.

Au XXe siècle, les entremets sont servis après le fromage et avant le dessert, ou de plus en plus en tant que dessert.

Anguilles à la Sainte-Méneould :

Il n'y a pas que le pied de cochon Â« à la Sainte Méneould Â», il y a aussi le mouton, le poulet, la barbe, entre autres, et là les anguilles. Pour notre plaisir, le journal nous donne la recette. À vos fourneaux...

Préparez votre anguille comme si vous la vouliez mettre à la broche ; posez-la sur une tourtière. Mouillez-la d'oeufs battus, panez-la, repassez dessus du beurre frais fondu, et re-panez-la. Vous la mettrez ensuite ou dans le four, ou sous un four de campagne. Quand elle aura pris une belle couleur, vous la dresserez sur votre plat et verserez dans

Un grand repas avec des...anguilles Â« à la Sainte Ménehould Â».

le milieu, soit une ravigote, soit une italienne blanche.

Simonne Jussy