

---

# *Elly le coq*

*Ou comment raconter des recettes de cuisine*

---



Frédéric Gilet

Elly était le coq de la base-courre de la ferme de Fliala, où vivait la famille Gouret. Il faisait très bien son métier de coq : il chantait le réveil au matin et s'occupait de ses poules et de ses poussins le reste de la journée. Mais il commençait à être vieux. C'était un vrai gendarme, faisant sa loi dans son poulailler. Un poulet, quoi, un policier, mais pas rôti !!!

Alors que la maîtresse de maison vint un jour chercher les œufs et nourrir les gallinacés en versant du grain dans les mangeoires, un papier tomba de sa poche. Elly le ramassa et le lut. Voici la recette qui était écrite dessus :

### POULET ROTI EN CROUTE DE SEL AUX HERBES

Pour 4 personnes  
Préparation : 20 mn  
Cuisson : 1h30

#### Ingrédients :

1 poulet de 1.2 kg environ  
350 g de gros sel  
450 g de farine  
20 cl d'eau froide  
3 branches d'estragon  
10 feuilles de sauge  
1 petit bouquet de persil  
1 cuillerée à café de poivre du moulin

#### Préparation de la recette :

Laver, essuyer et hacher toutes les herbes. Les mélanger dans un récipient avec le gros sel, la farine et l'eau froide pour obtenir une pâte.

Etaler cette pâte sur 1 cm d'épaisseur environ. Poivrer l'intérieur du poulet. Poser ce dernier sur la pâte, puis rabattre celle-ci afin d'enfermer complètement le poulet.

Déposer le poulet sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Mettre à cuire 1h30 au four préchauffé (th 6).

Sortir le poulet, le laisser reposer 15 mn avant de casser la croûte et de le déguster.

Il paniqua car il se sentait visé. Roi du poulailler, il allait finir à la casserole ???

C'est alors que le petit dernier de la famille Gouret, âgé d'à peine 3 ans, se rapprocha dangereusement de la mare. Il s'approcha de l'eau et du petit et se mit à chanter très fort en plein jour, ce qui alerta le fermier qui était dans le coin. Le petit fut sauvé.

Le paysan, reconnaissant, accorda à Elly la grâce. Il négocia avec sa femme qu'au lieu de manger de la volaille, il préférait soufflé à la mimolette !!!

Voici la recette qu'il proposa :

## SOUFFLE A LA MIMOLETTE

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 MN

### Ingrédients :

50 g de beurre

50 g de farine

½ l de lait

150 g de mimolette râpée

6 œufs

Beurre et farine pour le moule

Sel, poivre du moulin

### Préparation de la recette :

Beurrer et fariner un grand moule. Le placer au réfrigérateur. Faire bouillir le lait dans une casserole avec du sel et du poivre.

Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter la farine, faire cuire 3 à 4 mn sur feu doux pour obtenir un roux blanc. Verser le lait sur le roux, faire cuire le tout 5 mn sur feu moyen, en faisant légèrement bouillir pour obtenir une béchamel.

Laisser tiédir puis incorporer les jaunes d'œufs et la mimolette râpée. Monter les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel, puis les incorporer délicatement à la béchamel avec une spatule.

Remplir le moule aux trois-quarts avec la préparation. Mettre à cuire 20 mn au four préchauffé (th 6). Servir sans attendre.

Le soufflé était réussi. La famille se régala et Elly put continuer tranquillement sa vie.