



POMMEAUX DORES

"Faites bouillir une vieille poule. Prenez une autre poule crue et coupez les chairs en morceaux. Mélangez celles-ci avec des lardons pas plus gros que des pois et du cumin pilé ; hachez le tout. Mettez le hachis dans le bouillon de poule, ajoutez cumin, safran, vin, saindoux, sel et jaunes d'œuf pour lier. Ce mets est appelé kloten de poulet."

(*Libellus*)

Daucus a traduit "pommeaux" (boulettes) par *kloten* qui signifie littéralement couilles ... ce qui n'est ni très élégant ni très appétissant, même pour les amateurs de rognons blancs ou d'animelles. Nous avons donc préféré intituler cette recette, à l'instar du *Ménagier de Paris* de la fin du XIV^{ème} siècle, "pommeaux" car ils ont, comme précise son auteur anonyme, la "forme de pommes".

Celui-ci les qualifie de dorés du fait qu'ils sont colorés au safran et aux jaunes d'œuf, comme dans le *Libellus*.

Cette recette est particulièrement révélatrice car elle démontre l'ouverture du modèle capétien aux lumières abbassides. Les boulettes ou quenelles qui se trouvent déjà dans le *De re coquinaria* sont en effet une spécialité d'Ibrahim, le fondateur du *new wave* abbasside. De même la dorure est typiquement orientale (Byzance, Bagdad). En outre, à moins qu'il ne s'agisse ici de cumin des prés ou faux cumin, c'est à dire du carvi (*Kümmel*) ...

Au bas Moyen-âge, ces "pommeaux" seront destinés à accompagner le prestigieux "entremets" de "poulaille farcie" qui a peut être été créé par les queux de Saladin pour épater ses invités. Une version bas-allemande du *Libellus* datent du X^{vème} siècle en donne la recette (Krikeshun : poulet à la grecque ou byzantine) : le *Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibara* mentionne une formule comparable : le poulet est dépiauté en plaçant un tuyau sous la peau et en soufflant dans celui-ci afin que les chairs se détachent et puissent être enlevées pour permettre de fabriquer la farce avant de remplir la volaille.

Ces "pommeaux" dorés présentent un autre intérêt : les jaunes d'œuf ne sont pas uniquement utilisés à des fins colorantes, ils font aussi office d'agent de liaison dans la sauce qui nappe les boulettes. Les œufs doivent donc servir à monter le liquide, sans coaguler. Inutile de prendre deux volailles. Nous conseillons par ailleurs de renforcer les boulettes avec un peu de mie de pain et un œuf. Quant au saindoux, il est superflu.

1 poule
100 grammes de lard maigre de porc noir ibérique
100 grammes de mie de pain
1 œuf entier
1 cuillère à café de cumin ou carvi pilé
1 cuillère à café de safran
25 cl de vin blanc sec
3 jaunes d'œuf bien battus
Sel

Pochez la poule dans de l'eau salée additionnée de vin.

Ecumez et dégraissez le bouillon.

Enlevez la poule dès qu'elle est cuite.

Retirez les chairs, pilez-les avec le lard, le cumin, le pain trempé dans un peu de bouillon, l'œuf et le sel (utilisez au besoin un robot).

Formez des boulettes et pochez-les dans le bouillon de poule.

Egouttez-les.

Préparez la sauce : prenez un peu de bouillon filtré et réduit, colorez-le au safran et montez-le aux jaunes d'œuf en veillant à ce que ceux-ci ne coagulent pas.