

## Le coin des fines goules : Recette des huîtres farcies flambées au cognac

### Jean-Bernard Papi

#### Recette locale inspirée d'une recette anglaise

Ingrédients pour six personnes

- Six douzaines d'huîtres
- 300 Gr de gras de porc
- 200 Gr de maigre de porc
- 200 Gr de veau
- 250 Gr de beurre salé
- 2 oignons
- sel poivre aromates
- un verre de cognac

Voici une recette conviviale, facile et délicieuse pour six adultes, à réaliser entre copains pendant les vacances au bord de la mer, que l'on pourra accompagner de vin blanc bien frais. Les femmes étant parties à la plage avec les gosses pour l'après-midi, réunir vos deux copains dans la cuisine. Prendre la manette d'huître M3 achetée au marché, prévoir une douzaine d'huîtres farcies par personne et un steak haché par enfant. Poser la manette sur l'évier de la cuisine.

Avec les copains, sélectionner le cognac qui sera utilisé pour flamber les huîtres. Un demi-verre par copain devrait suffire pour choisir le meilleur, ne pas hésiter toutefois à renouveler la dégustation en cas de litige. Et même sans litige. La dégustation étant terminée, sortir le bixer, non le mixer, la viande maigre de porc, le gras, le veau, les oignons, éplucher le tout entre copains. Déchaussez-vous, remontez le bas de vos pantalons et prenez des tabliers puis introduire les ingrédients dans le mixer. Brancher le mixer. Ne pas oublier le plat pour recueillir la farce. Et le couvercle du mixer.

Ramasser tout ce qui a giclé sur le sol de la cuisine. Boire un petit, non un bon verre de cognac pour se donner du cœur au ventre avant de continuer. Remettre ce qui a giclé dans le plat, saler, poivrer, ajouter les aromates à volonté, une cuillère à soupe de cognac et du beurre salé. Ecraser le tout avec une fourchette, faites vous aider par les deux copains que vous sortirez préalablement de dessous la table ou de la chaise longue. Après l'effort, buvez un verre de cognac et si c'est nécessaire ajoutez de la glace et du choueps, non du swepch, du scheepps, bref du Perrier dans les verres. Détendez-vous sur la terrasse en racontant des blagues. Et, puisque les femmes sont encore à la plage, renouvelez les consommations.

Ouvrir les mîtres, non les huîtres, préparer une grande poubelle pour les couvercles. Jeter les couvercles dans la poubelle ; récupérez les huîtres jetées par erreur dans la poubelle, les laver. Soignez le copain qui s'est coupé le doigt et buvez avec lui un petit verre de cognac pour vous donner du cœur à l'ouvrage. Les huîtres sont ouvertes. Passez la serpillière dans la cuisine, jetez la serpillière dans la poubelle et ouvrez une nouvelle bouteille de cognac, goûtez, ouvrez-en une autre de marque différente et goûtez derechef. Rassemblez les avis et élire l'une des bouteilles : « Bouteille de l'année » ; fêtez ça en dégustant quelques huîtres avec du vin blanc de pays. Boire un petit verre de cognac pour tuer les huîtres si quelqu'un les a avalées sans les mâcher.

Bourrer les huîtres avec la farce. Faire préchauffer le four, température sur position 10. Ouvrir le four pour mettre en place le grill. Lâchez cette p.. de bouteille de cognac car ce p... de four est déjà brûlant. Soignez votre brûlure. Faites passer la serpillière sur le sol, oui celle qui est dans la poubelle. Pendant ce temps ouvrez une autre bouteille de rognac, goûtez et demandez l'avis des clopains. Poussez les mîtres dans le bour en vous faisant aider des autres. Soignez les brûlures et buvez un coup.

Après cinq minutes les mîtres sont frites, sont cuites. Si personne n'a eu l'idée de regarder la pendule pour déterminer le temps de cuisson, essayez de deviner à l'odeur ou alors ouvrez le four pour regarder. Il est normal de voir plusieurs plats dans le four mais pas plusieurs fours. Soignez vos brûlures en passant dessus de la pomme de terre crue. Empêchez les clopains de manger la pomme de terre, même trempée dans le rognac. Les mîtres sont cuites ? Alors les sortir du four.

Rassemblez les clo... les potes pour mettre le couvert sur la terrasse. Empêchez les femmes et les enfants d'entrer dans la cuisine. Fermez le bar après avoir servi un apéritif, bien tassé, aux femmes et aux gosses. Pendant qu'elles boivent et papotent faites cuire les steaks hachés des enfants et avec les deux copains buvez chacun une bonne bouteille d'eau minérale. Puis faites flamber les steaks ; éteignez vite le feu qui a pris dans les torchons, épongez le cognac répandu dans l'évier et servez-le aux dames rapidement avec du couette-cheuppe en abondance en disant : "C'est la bournée, non la tournée, du patron !". Ne vous attardez pas sur la terrasse.

Revenez dans la cuisine où les colpains vous attendent, pour flamber les huîtres. Ouvrez une bouteille de cognac, buvez chacun un verre pour vous donner du cœur à l'ouvrage verser le reste sur les huîtres. Distribuez bien les rôles : un, celui qui tient l'eau de Seltz, deux celui qui tient le plat, trois celui qui craquel'allumette.

Eteignez le début d'incendie qui à pris sur la table en bois blanc de la cuisine, restez calme. Ne pas employer le torchon qui a servi à éponger le surplus de cognac dans l'évier. Trop tard ! Jetez le torchon enflammé dans la poubelle. Vite ! Eteindre l'incendie dans la poubelle à cause de cette f... serpillière imbibée de cognac qui vient de prendre feu à son tour. Versez l'eau de Seltz et videz les bouteilles d'eau minérale ? Non ! Pas dans la poubelle ! mais sur la table de bois et sur les petits rideaux de la fenêtre puis courez tous ensemble dans la chambre la plus proche chercher des couvertures. L'incendie étant circonscrit, boire un verre pour vous remettre de vos émotions.

Amener le plat d'huîtres sur la table de la terrasse avec tous les paquets de chips que vous aurez pu dénicher dans cette foutue baraque où il n'y a jamais rien, sortez aussi le vin blanc du frigo. Souhaitez à ces dames un bon appétit et dites-vous bien que vous vous êtes vachement marrés à préparer tout ça. Puis couchez-vous avec les copains dans la chambre des enfants, fermez à clef, mettez-vous des boules Quiès dans les oreilles et à demain chers amis pour une autre recette tout aussi facile.

## **Le Boutillon de la Mérine**

Rédacteur en chef : Pierre Péronneau (Maît' Piârre)  
[pperonneau@orange.fr](mailto:pperonneau@orange.fr) Conseiller

: Charly Grenon (Maît' Gueurnon)

Site internet : <http://journalboutillon.com/>

Page Facebook : <https://www.facebook.com/journalboutillon>