

3/5 RUE BAYARD
75380 PARIS CEDEX 08

Tel: 01 44 35 60 60
19 MAI 01

(Quotidien)
AOM -0122255716-

La Croix



l'Argus de la presse f) PARIS

Copie interdite sans autorisation du C.F.C.

Goûter Un produit, des recettes De l'art de faire des boulettes...

Quel boulot que de bouler une boulette à boulotter ! Encore faudrait-il savoir ce que l'on entend par « boulette ». Le Petit Robert en livre une définition frappée au coin du bon sens : une « petite boule façonnée à la main ». Mais après ? Des boulettes, il en existe cent, mille, des millions. De toutes sortes, de toutes formes — rondes, oblongues, aplaties. À consommer crues ou cuites, à la viande ou aux légumes. Il en est des frustes et des sophistiquées, célébrant la grande cuisine ou au contraire la niant, alliage de parfums subtils ou prétexte à fondre en un même tout les restes de la veille, ou l'avant-veille !

Si le terme — dérivé de « boule » — apparaît pour la première fois en France en 1393 (toujours d'après Le Petit Robert), nul doute que la boulette est connue depuis bien plus longtemps. Depuis le néolithique pour le moins, même si certains lui donnent comme date de naissance officielle les années 4000 avant notre ère. C'était du côté de l'Inde, à Harappa et à Mohenjo Daro, deux cités en ruine de l'actuel Penjab. Des recherches archéologiques ont permis d'y trouver trace de viande mêlée à de la moutarde, du tumeric, du gingembre, puis cuite à l'huile de sésame !

C'est ce que rapporte Michèle Stroun dans *Eloge de la boulette*, délicieuse célébration de ce mets, mais aussi invitation au voyage passionnant dans l'histoire de la cuisine en même temps que dans l'histoire tout court — celle des

grandes découvertes, de l'art de vivre, des civilisations. De l'Ecosse à la Chine, des traditions ancestrales ashkénazes, sépharades, grecques, ottomanes... à celles,

plus neuves, des États-Unis du hamburger, l'ouvrage, ponctué de multiples recettes, met en appétit...

Recettes

Keftes de spinaka

(Keftes séfarades aux épinards)

Pour 12 pièces : 500 g de bœuf haché, 50 g de fécule de maïs, 1 kg d'épinards coupés, 100 g de farine, 3 œufs, sel, poivre.

— Mélanger la viande, deux œufs entiers, la fécule de maïs, les épinards, le sel, le poivre. Fécouter le tout en 12 boulettes. Les recouvrir de farine. Les tremper dans le dernier œuf battu... Les frire dans l'huile d'olive jusqu'à obtenir des boulettes dorées de chaque côté. Les laisser mijoter 30 min, recouvertes d'une sauce composée d'une pincée de sucre, d'un oignon émincé et de tomate fraîche...

— On peut remplacer la fécule de maïs par deux tranches de pain trempées dans de l'eau, puis soigneusement égouttées, et l'oignon de la sauce par une gousse d'ail.

Keftides de patates

(Croquettes de pommes de terre d'Athènes)

Pour 10 à 15 pièces : 200 g de pommes de terre bouillies, 350 g de parmesan râpé, 2 c. à soupe de farine de maïs, 3 c. à soupe d'huile d'olive, 4 jaunes d'œufs, 1 gros oignon finement haché, 100 g de persil haché, sel et poivre.

— Mélanger dans un grand bol tous les ingrédients, excepté l'huile d'olive. Former des petites boulettes aplaties à partir de ce mélange. Frire doucement des deux côtés les keftides obtenues dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

■ D'après *Eloge de la boulette* de Michèle Stroun. Ed. Métropolis. 111 recettes, 240 p., 175 F., 26,68 €

Didier MÉREUZE