

QU'EST-CE QU'ON ENTEND PAR... ?

La préparation des plats requiert des connaissances de base ou de l'expérience en cuisine. Sauf indication contraire, les recettes sont prévues pour quatre personnes.

brynya : fromage blanc de brebis salé • **fleky** : pâtes carrées • **fromage blanc** (correspondant au *tvaroh* tchèque) : produit laitier utilisé dans la cuisine tchèque, dont la version molle correspond au fromage blanc. Certaines recettes nécessitent une forme plus dure, plus sèche, qui peut être râpée. Si celle-ci n'est pas disponible, on peut aussi se contenter de fromage blanc. • **halušky** : pâtes similaires aux Spätzle • **knedlík** : Les *knedliky*, à base de pain, de farine ou de pommes de terre, peuvent prendre une forme ronde ou allongée, et seront dans le deuxième cas coupées en tranches avant d'être consommées. En fonction de leur forme, ce livre de cuisine utilise le terme de boulette pour les rondes ou de quenelle pour les allongées. • **muzika** : plat de Noël à base de pruneaux séchés et autres fruits secs, de noix, d'amandes et d'épices. • **povidla** : épaisse confiture de quetsches sans sucre ajouté • **roux clair** : préparation à base de farine qui a cuit doucement dans du beurre ou de la graisse jusqu'à prendre une coloration plus ou moins foncée. • **slivovitz** : eau-de-vie de quetsche.



ILLUSTRATIONS DE COUVERTURE : rôti d'agneau pascal, boulettes aux quetsches, *Hermelín* mariné.

Les illustrations des pages 48, 52, 53, 67, 70 – 72 du livre *Velká knedlíková kuchařka* (*Grand livre de la cuisine des quenelles*) sont reproduites avec l'aimable autorisation de la maison d'édition *Došel Karamel* et du producteur de quenelles *Knedliky Láznička*.

CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES : Archive des Éditions Vitalis • AdobeStock • A. W. spol. s r. o. (www.tvaruzky.cz) : p. 31, 35 • Hartmut Binder, *Gestern Abend im Café*: p. 57, 136 • Depositphotos • Jiří Horák (Akrij Design Studio, www.recepty-top.cz) : p. 25, 30b., 51, 76, 87, 103, 112, 113, 126, 150, 165, 182 • Jana Krátká (www.ceskaczcska.cz) : p. 22, 40, 65, 86, 89, 111, 142, 143, 146, 147, 151, 168, 179, 183 • www.karlovskygastrofestival.cz : p. 128 • Josef Lada (héritiers) : p. 74 • Galerie nationale Prague : p. 58h., 106, 114 • Shutterstock • Wikimedia Commons

© Vitalis, 2022 • Titre original : Harald Salfellner, *Böhmishe Küche* • Traduit de l'allemand par Aloïse Denis • Imprimé en UE • Tous droits réservés • ISBN 978-3-89919-659-7 (Vitalis GmbH) • ISBN 978-80-7253-427-2 (Vitalis, s.r.o., Praha) • www.vitalis-verlag.com

SOMMAIRE

ÉLOGE DE LA CUISINE DE BOHÈME 5

PAIN, BISCUITS ET AUTRES RÉGALS DE CÉRÉALES 11

BISCUOTES DE LOMNICE • CHARLOTTE DE PAIN PERDU MERINGUÉ • PAIN MAISON AUX POMMES DE TERRE • CORNES DE LA SAINT-MARTIN • BISCUOTES DE CARLSBAD À L'EAU • BISCUOTES PRAGOISES • BISCUITS SALÉS • GRATIN DE PÂTES AU SALAMI DU CHASSEUR • JAMBON DE PRAGUE ENROBÉ DE PÂTE À PAIN • SOUPE AU PAIN

PETITS METS ET PLATS FROIDS 28

HERMELÍN MARINÉ • FROMAGE AU FOUR • ROULEAUX DE JAMBON FARCIS • TOLÉRANCE AU FROMAGE DE NEBOEIN

SOUPES DE BOHÈME 37

SOUPE DE LENTILLES • SOUPE À L'AIL • SOUPE DE HARICOTS SECS • SOUPE DE GOULASCH • SOUPE DE CHOU-CROUTE • SOUPE DE POMMES DE TERRE • SOUPE DE FRAISE DE VEAU • SOUPE DE BCEUF AUX BOULETTES DE FOIE • SOUPE DE TOMATES • SOUPE DE CHAMPIGNONS À LA CRÈME AIGRE

TOUT EN BOULETTES 49

BOULETTES AU LARD • BOULETTES ÉCHEVELÉES • BOULETTES AU FROMAGE BLANC • QUENELLES DE POMMES DE TERRE • QUENELLES DE CARLSBAD • QUENELLES DE PAIN • BOULETTES AUX FRUITS

RÉJOUISSANCES AUX LÉGUMES 59

GALETTES DE POMMES DE TERRE • GNOCCHIS DE BOHÈME (ŠKUBÁNKY) • POIS GRILLÉS • BEIGNETS DE CHOU-FLEUR • GRATIN DE COURGE • PÂTES DE POMMES DE TERRE (HALUŠKY) • PÂTES CARRÉES AU CHOU • LENTILLES AU VINAIGRE • PÂTES AU CHOU DE CHODSKO (KUNDRAĽ) • GNOCCHIS AU CHOU DE HANÁ (HANÁCKÉ ZELŇÁKY) • SAUCE À L'ANETH • CHOUX-RAVES FARCIS

LA FÊTE DU COCHON 75

GRATTONS • BOUDIN NOIR, SAUCISSE DE FOIE ET LEUR CHOU-CROUTE

PLAISIRS CARNÉS 79

MOINEAU MORAVE • RÔTI DE PORC FAÇON GIBIER • TÊTE DE PORC CUITE • CÔTES DE PORC AUX CHAMPIGNONS • CÔTELETTES DE PORC AU GRIL • POIVRONS FARCIS • FILETS DE PORC AU ROMARIN • ROULEAUX DE CHOU FARCIS • PETITS ROULÉS DE PORC AUX POMMES • ESCALOPES DE PORC • ÉMINCÉ DE VEAU PRAGOIS • RAGOÛT DE MOU DE VEAU • ROULÉ DE CARLSBAD • ROULÉ DE BCEUF « OISILLONS ESPAGNOLES »

PARFUM DE NOËL 170

TRESSE DE NOËL • SOUPE DE POISSON DE NOËL • CARPE PANÉE ET SA SALADE DE POMMES DE TERRE • SAUCISSES DE VIN • ORGE PERLÉ ET CHAMPIGNONS • BALLOTS AUX NOIX • PETITES PATTES SUCRÉS

INDEX ALPHABÉTIQUE DES RECETTES 184

GOULASCH DE BCEUF • FILETS DE BOHÈME • ROSBIF DE BOHÈME • LANGUE DE BCEUF ET SA SAUCE AUX ANCHOIS • LAPIN À LA CRÈME • RAGOÛT DE CHEVREUIL • RÔTI DE SANGLIER ET SA SAUCE AU GENÉVRIER

EXQUISES VOLAILLES 107

POULET FARCI AU PETIT PAIN • FOIE DE POULET SUR LIT DE CHAMPIGNONS • CISSSES DE POULET RÔTIÉES AUX LÉGUMES • FILETS DE POULET FARCIS • RÔTI DE FAISAN AU CUMIN • OIE DE LA SAINT-MARTIN • CANARD RÔTI AU CHOU ROUGE • PERDRIX RÔTIÉES • DINDE RÔTI ET FARCI

POISSONS FRAIS 121

CARPES AUX FILETS D'ANCHOIS • TRUITE FRITE • SANDRE CUIT • TANCHE À LA CRÈME • PÂTE À TARTINER AU POISSON • GOBIES À L'ANCIENNE MODE DE PRAGUE

MÉLI-MÉLO SUCRÉ 129

BLINIS • STRUDEL AUX POMMES • BRIOCHES DE DUCATS ET SAUCE À LA VANILLE • TRANCHES À LA NOISETTE • CHAUSSONS À LA CONFITURE DE QUETSCHES • QUETSCHES FRITES • BEIGNET DE BOHÈME • CRÊPES TCHÈQUES • GÂTEAU AUX NOIX PRAGOIS • KOUGLOF MARBRÉ • KOUGLOF AU FROMAGE BLANC • KOLACHES DE VALACHIE • TRANCHES AU PAVOT • GÂTEAU AUX GROSEILLES • LAMBEAUX DE CRÊPES AUX FRUITS ROUGES • ANNEAUX DE CARLSBAD • TRANCHES DE MICHA AU FROMAGE BLANC • PAIN D'ÉPICES

BIÈRE AU HOUBLON 153

SOUPE À LA BIÈRE PILSNER • SOUPE À LA BIÈRE BUDWEISER

JUS DE LA TREILLE 156

SOUPE AU VIN DE MĚLNÍK • CÔTES D'AGNEAU AU VIN ROUGE

ÉLIXIRS TRÈS ALCOOLISÉS 161

PUNCH DE LIQUEURS

LE RÉVEIL PRINTANIER 163

JONCS DE PÂQUES • GRATIN DE PÂQUES • RÔTI D'AGNEAU PASCAL • COURONNE DE PÂQUES

Neuestes Handbuch der Böhmischen Kochkunst



ÉLOGE DE LA CUISINE DE BOHÈME

Avec leur riche trésor de traditions culinaires, la Bohême (Čechy) et la Moravie (Morava), terres historiques de la Couronne, ainsi que Prague (Praha), la ville dorée, peuvent fièrement affirmer leur appartenance au cercle des premières nations culinaires européennes. Le fromage de Nebotein (*Olamoucké tvarůžky*), le jambon de Prague ou encore les gaufrettes sucrées des thermes internationaux de Carlsbad (Karlovy Vary) sont certes des délices connus dans le monde entier, mais la cuisine de Bohême dans toute sa splendeur ne se trouve qu'en République tchèque même, où l'héritage copieux et raffiné de plusieurs siècles s'est empreint d'une diversité réjouissante.

La cuisine de Bohême puise ses forces de différentes sources. Les coutumes culinaires et les plats traditionnels de la Tchéquie de l'intérieur ainsi que ceux de l'ancienne Bohême allemande, jadis établie dans la région des Sudètes, laissent transparaître des influences de Bavière et de Saxe, mais aussi de Hongrie et de Pologne, de France et du Tyrol. Néanmoins, l'art culinaire de Bohême présente avant tout de nombreuses coïncidences et similitudes avec celui de Vienne, ou même de l'Autriche.

Les débuts de la cuisine bohème remontent à 1591, lorsque Bavor Rodovský de Hustřany, cuisinier et alchimiste à la cour impériale de Prague, publia un livre fondamental sur l'art de cuisiner. Cependant, l'idée d'une cuisine propre à la Bohême ne devint populaire qu'avec le livre de cuisine *Die Bayerische Köchin in Böhmen* (*La cuisinière bavaroise en Bohême*), publié en 1805 par l'excellente aubergiste Maria Anna Neudecker. Cet ouvrage est considéré comme une sorte de précurseur à la collection capitale de recettes qui circula dès 1826 : *Domáci kuchařka* (*La cuisinière au foyer*), rédigée par Magdalena Dobromila Rettigová, née Artmann, mère et femme au foyer bourgeoise. Édité

À GAUCHE : couverture du *Nouveau manuel de l'art culinaire de Bohême*, de Marie Souček

Magdalena Dobromila Rettigová (1785-1845) avec son ruban et sa coiffe.



MAJDALENA DOBROMILA RETTIGOVÁ



TOUT EN BOULETTES SALÉES ET SUCRÉES

C'est jeudi, jour traditionnel des boulettes pour de nombreuses familles tchèques. La cuisinière de la maison arrive de la cuisine chargée d'une exquise cargaison : de nourrissants délices empilés comme une tour dans un plat creux en faïence. On dit que toute jeune fille bohème doit maîtriser au moins une douzaine de recettes de boulettes différentes avant son mariage. Salées ou sucrées, rondes ou allongées, les boulettes sont l'avant-garde des régiments culinaires de Bohême.

Les termes allemands *Knödel* et tchèques *knedlík*, traduits par « boulette » en français, proviennent du moyen haut-allemand « *knode* », qui signifie « noeud ». Le nombre de variantes en est pratiquement infini. Au Moyen-Âge, on façonnait les boulettes avec de la viande de veau, de mouton, d'oie, de poulet et de chapon ou avec du poisson. Les chevaliers et leur escorte se nourrissaient également de boulettes de foie, de lard, de crabe, d'œufs de poisson, de gibier ou encore de lapin, et de toute autre savoureuse viande hachée qui se servait à table. La boulette enveloppée de pâte d'aujourd'hui était jadis inconnue. Peut-être l'invention de la boulette commença-t-elle ainsi : un jour qu'il y avait trop peu de cochonnailles pour les nombreuses bouches affamées, le cuisinier n'allongea pas simplement la pâte de viande avec du pain, de la farine ou d'autres ingrédients, mais l'enroba de son propre manteau de pâte. C'est surtout le pain et l'avoine qui sont utilisés comme enveloppe, mais la chapelure, le millet comme l'orge, le maïs et le riz conviennent aussi parfaitement. De ces combinaisons émergea une considérable diversité de variantes régionales de la boulette : parfois petites comme des billes pour la soupe, ou replètes comme des boulets de canon en plat principal. Dans les boulettes de pain, la préparation de viande est souvent entièrement remplacée par du pain ou de la pâte de petit pain, mais alors les boulettes trop grosses pouvaient facilement se

PAGE CI-CONTRE: La quenelle de la cuisine tchèque est coupée en tranches à l'aide d'un instrument de coupe spécial (*kráječ*).

EN BAS : Une cuisinière tchèque présente fièrement les quenelles qu'elle vient de fabriquer, vers 1975.





RÖTI DE PORC FAÇON GIBIER

Vepřová pečeně na divoko

1 kg cuisse de porc • 4 gousses d'ail • 1 cuillère à café de sel • un peu de poivre • 1 cuillère à café de cumin moulu • 4 feuilles de laurier • 8 grains de piment de la Jamaïque • 8 grains de poivre • 4 baies de genièvre • 5 cuillères à soupe d'huile • 3 cuillères à soupe de farine

Laver la cuisse de porc, bien la sécher en la tamponnant, et inciser la couenne en forme de losanges avec un couteau aiguisé. Peler les gousses d'ail, les écraser avant de les mélanger avec du sel, un peu de poivre et le cumin moulu. Enduire la viande de cette purée, couper les feuilles de laurier en quatre et introduire les grains de piment de la Jamaïque, de poivre ainsi que les baies de genièvre dans les incisions de la couenne. Verser de l'eau sous la cuisse, et mijoter le röti couvert dans un four préchauffé à 200 °C pendant 2 – 2 ½ heures (en le retournant régulièrement et en le mouillant du jus de cuisson). Garder ensuite le röti au chaud. Vider le reste du jus de cuisson dans un récipient, le lier avec la farine, l'arroser d'eau et laisser bouillonner 15 minutes à feu doux. Découper le röti en tranches, le servir avec de la choucroute (p. 77) et des quenelles (p. 55), et mettre la sauce à disposition pour en napper la viande.

TÊTE DE PORC CUITE

Vařená prasečí hlava

½ tête de porc avec le groin • sel • ½ gousse d'ail • 4 grains de poivre • ¼ de feuille de laurier • légumes-racines (2 carottes, ½ céleri, 1 persil tubéreux, ¼ poireau) • 1 oignon • raifort

Laver la tête de porc, et la cuire 2 heures dans de l'eau avec de sel, l'ail et les condiments. 20 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les légumes-racines coupés en lamelles et l'oignon. Sortir la tête de porc dès que la viande est tendre. La détacher des os, la couper en morceaux de l'épaisseur d'un doigt puis la servir avec les légumes-racines, de la soupe, du raifort fraîchement râpé et des pommes de terre à l'eau.

« À une meilleure époque, les Pragois étaient de gros mangeurs de viande. Même dans les familles petites-bourgeoises et ouvrières, on mangeait chaque jour de la semaine de la viande de bœuf cuite avec des tomates et de la sauce aux champignons, à l'aneth ou au raifort, accompagnée bien sûr de quenelles de pain, certes simples, mais pas faciles du tout à préparer. Le dimanche, des röti d'oeie, de canard, de porc au chou et des quenelles : il valait mieux alors des quenelles aux pommes de terre allongées, avec leurs morceaux d'oignons grillés et dorés qui libéraient leur parfum. »

Willy Haas



POIVRONS FARCIS *Plněné papriky*

POIVRONS FARCIS : 10 poivrons longs verts • 3 cuillères à soupe d'huile pour faire revenir • 1 gros oignon • persil • 500 g de viande de porc hachée • sel • poivre • marjolaine • 100 g de riz

SAUCE TOMATE : 1 kg de tomates • 1 cuillère à soupe d'huile pour faire revenir • 1 petit oignon • persil • 40 g de beurre • 30 g de farine • bouillon de bœuf ou eau • 100 ml de vin rouge • 20 g de sucre • sel • 1 feuille de laurier • 3 grains de piment de la Jamaïque • 5 grains de poivre • jus de citron

SAUCE TOMATE : Hacher finement les oignons et le persil puis les faire revenir dans l'huile. Ajouter ensuite les tomates lavées et coupées en deux, étuver avec un peu d'eau, et passer le tout. Préparer un roux clair avec le beurre et la farine avant de le mélanger aux tomates. Arroser d'une tasse de bouillon de bœuf ou d'eau, ajouter le vin rouge et le sucre, puis condimenter avec du sel, la feuille de laurier, le poivre de la Jamaïque et le poivre. Laisser la sauce bouillonner 15 minutes. Enfin, retirer les épices et assaisonner avec le jus de citron.

POIVRONS FARCIS : Couper le chapeau des poivrons au niveau de la queue et les évider complètement. Cuire le riz dans de l'eau salée. Pour préparer la farce, faire revenir l'oignon finement coupé et le persil dans de l'huile, ajouter la viande de porc hachée, le sel, le poivre, la marjolaine et le riz cuit, bien mélanger le tout et en remplir les poivrons. Placer ensuite ces derniers dans un faitout, les arroser de la sauce tomate et cuire à l'étouffée sous un couvercle pendant 45 minutes.

FILETS DE PORC AU ROMARIN

Vepřová panenka na rozmarínu

600 g de filets de porc • 3 cuillères à soupe de moutarde • 2 cuillères à soupe de miel • romarin moulu • poivre • sel • huile pour revenir

Retirer la peau et le gras des filets. Dans un récipient, préparer une marinade avec la moutarde, le miel, le romarin, le sel et le poivre, en enduire les filets et les y laisser mariner deux heures. Les saisir ensuite dans de la graisse très chaude, à point ou bien cuit selon les goûts. Enfin, les laisser cuire encore dix minutes dans la poêle couverte. Des pommes de terre sautées ou de la purée sont l'accompagnement idéal.



CHAUSSONS À LA CONFITURE DE QUETSCHES

Povidlové taštičky



PÂTE : 500 g de farine • 1 œuf • un peu de sel. FARCE : 300 – 400 g de *povidla* (ou confiture de quetsches) • 1 cuillère à soupe de rhum • cannelle • un peu de sucre • 1 œuf • 2 – 3 cuillères à soupe de sucre glace

PÂTE : Tamiser la farine sur une planche à pâtisserie et la pétrir avec l'œuf et le sel, en ajoutant progressivement environ 200 ml d'eau chaude pour obtenir une pâte souple. L'étaler jusqu'à un demi-centimètre d'épaisseur sur un plan de travail enfariné, puis découper des ronds de la taille d'une paume.

FARCE : Relever le *povidla* avec du rhum, de la cannelle et du sucre, puis le répartir uniformément sur les rondelles. Battre l'œuf avec un peu d'eau et en badigeonner les bords de la pâte avant de les rabattre l'un sur l'autre et bien les refermer. Laisser cuire les chaussons pendant environ 6 minutes dans de l'eau salée bouillante jusqu'à ce qu'ils flottent à la surface. Les sortir avec une écumoire, les passer brièvement sous l'eau froide et les sécher. Avant de servir, saupoudrer les chaussons de cannelle et de sucre glace.

QUETSCHES FRITES

Smažené švestky

¼ l de vin blanc • 200 g de farine • sel • 190 g de sucre • cannelle • l'écorce râpée d'un ¼ de citron • 2 blancs d'œuf • 1 kg de quetsches séchées • 100 g d'amandes ou 40 g de maseepain, au choix • ½ kg de graisse • 140 g de chocolat

Commencer par préparer la pâte à frire : Battre le vin blanc avec la farine, le sel, 60 g de sucre et l'écorce de citron jusqu'à obtenir une pâte lisse à laquelle on incorpore alors la neige ferme.

Faire cuire ensuite de grosses quetsches séchées dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient mi-molles, puis les laisser refroidir après avoir de nouveau porté à ébullition. Retirer alors les noyaux et glisser une amande décortiquée ou un peu de maseepain à la place de chacun d'eux. Agrémenter les fruits de 130 g de sucre et de cannelle, les plonger dans la pâte, les frire dans de la graisse bouillante et les poser sur du papier absorbant pour qu'elles s'égouttent.

Pendant que les quetsches frites sont encore chaudes, les rouler dans du chocolat râpé mélangé à du sucre et les servir.

