

Le tourteau de Pâques



Le tourteau de Pâques

Le confinement n'empêchera pas les enfants d'aller chercher les oeufs de Pâques dans le jardin.

Ce n'est pas d'oeufs dont on vous parlera aujourd'hui mais d'une autre institution de Pâques bien connue autrefois dans nos régions, le tourteau de Pâques.

En effet, le tourteau de Pâques était une institution tout comme la daube de Noël. On ne pouvait imaginer faire Pâques sans le tourteau.

Le boulanger du village en fabriquait pour les vendre à la sortie de la messe.

Mais ma grand-mère disait : « On n'achète pas un gâteau qui est une véritable religion. Il marque la période pascale. On doit le faire à la maison avec les produits de la maison selon la recette ancestrale »

Elle préparait le tourteau le samedi soir pour être libre le dimanche matin et pouvoir aller à la messe.

Elle prenait sa grésale, un grand saladier en terre vernie.

Elle y mettait d'abord la farine. Elle n'avait pas de balance mais elle avait son ustensile de mesure, une boîte de conserve qui servait tout au long de la recette à mesurer les différents ingrédients.

Elle commençait à brasser sa pâte, y ajoutait de la levure de boulanger, le sucre, le beurre.

Entre temps, Chavoleur (c'était son nom) avait sauté sur la table car il avait humé l'odeur d'un ingrédient qu'il ne connaissait pas, le beurre, qu'on utilisait rarement à la campagne.

Ma grand-mère le chassait d'un coup de cuillère en bois.

Elle ajoutait ensuite à sa pâte un filet d'une bouteille qui portait l'étiquette de la pharmacie Péres à Vic-Fezensac. C'était, disait-on, le meilleur parfum que l'on pouvait trouver.

Elle mélangeait le tout de manière à obtenir une pâte bien lisse.

Elle disposait sur un linge blanc la pâte en forme de couronne de la dimension exacte du four.

Elle plaçait ensuite la couronne dans son four de campagne qu'on ne trouve plus aujourd'hui dans les cuisines.

Ce four était constitué d'un plat en métal sur 4 pieds. Dessous, était placée la braise.

Le gâteau était posé dans le plat recouvert d'un couvercle qui recevait aussi de la braise, ce qui permettait de cuire le tourteau de manière parfaite.

De temps en temps ma grand-mère soulevait un peu le couvercle pour vérifier la cuisson.

Le gâteau était mis sur la table à la fin du repas de Pâques de dimanche.

On en découpait des tranches que l'on dégustait avec de la crème anglaise décorée d'œufs en neige qui flottaient à la surface comme autant de petits bateaux