



Tradition gourmande

TEXTE DANIEL DUFOUR • STYLISME SUZANNE VINCENT • PHOTOS YVES LEFEBVRE

La cuisine traditionnelle de Charlevoix est savoureuse et diversifiée. Ne pouvant résister à mes propres souvenirs gourmands, j'ai fait appel à ma mère Rita et à mes tantes, Marie-Blanche et Clothilde, toutes trois résidentes de Cap-à-l'Aigle, pour vous faire découvrir quelques plats du terroir. Voici donc des recettes issues d'une lignée de femmes de marins et de cultivateurs, que nous vous invitons à partager en toute amitié.



L'aspic de tomate, la soupe aux gourganes et le pâté de campagne sont des spécialités de ma mère Rita. Et personne ne réussit le pain maison comme tante Marie-Blanche. Les plats de service et les accessoires sont des biens de famille.

SOUPE AUX GOURGANES

de Rita Dufour

6 à 8 portions

INGRÉDIENTS

- 2 oignons moyens tranchés
- 3 c. à soupe (45 ml) de beurre
- 1 morceau de lard mi-maigre, coupé en cubes
- 16 tasses (4 l) d'eau
- 1/2 tasse (125 ml) d'orge
- 4 tasses (1 l) de gourganes
- 2 tasses (500 ml) de carottes coupées en rondelles
- Sel, poivre et fines herbes, au goût
- Persil frais pour garnir

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un chaudron à fond épais, faire revenir les oignons dans le beurre. Ajouter le lard, l'eau et l'orge.
2. Couvrir et porter à ébullition; laisser mijoter à feu doux pendant une heure. Retirer les cubes de lard après 30 minutes de cuisson.
3. Ajouter les gourganes, les carottes et les assaisonnements; laisser cuire encore 30 minutes, à feu moyen. Garnir de persil frais et servir. →



De gauche à droite, Marie-Blanche Deschênes, Rita Dufour et Clothilde Lapointe, cuisinières émérites.