

<http://www.lepetitjournaldemenou.fr/spip.php?article179>

La rubrique de Jeannine Cappy

La crème fraîche dans la cuisine

- Revue N°28 -

Date de mise en ligne : lundi 18 juillet 2005

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés



En Argonne, traditionnel pays d'élevage, la crème fraîche a toujours tenu une grande place dans l'alimentation. « Chez nous, se souvient Odette Notat, à la ferme de la Hotte, on en mettait dans tout : telle quelle dans la soupe, les légumes, la purée, la blanquette, les sauces. ou encore battue avec du fromage blanc et additionnée, soit de sel, de poivre et de ciboulette, soit de sucre, c'était un vrai régal »

Comme chacun sait, la crème est la matière grasse contenue dans le lait. Mais il y a crème et crème ! Le commerce en propose plusieurs sortes, aux qualités bien différentes.



Il faut toutefois savoir que seules ont droit à l'appellation « crème fraîche » celles, crues ou pasteurisées, qui contiennent au moins 30% de matières grasses.

- La crème d'Isigny [\[1\]](#), qui ne se vend le plus souvent qu'au détail ou en pot de verre, en contient, elle, environ 40%. Son arôme délicat et son onctuosité en font un véritable délice, même consommée nature.

- La crème entière épaisse en pot, moins grasse que la précédente (30% MG) utilisée pour tous les usages courants.

- La crème entière « fluide » ou fleurette en brique longue conservation (UHT) convient particulièrement à la confection des chantilly, alors qu'il faut ajouter un peu de lait aux crèmes épaisses pour pouvoir les battre. Elle épaissit mieux à la cuisson que les précédentes, et supporte sans dommage 15 à 20 minutes à feu vif jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Recommandation : Si vous voulez toutefois lier une sauce avec de la crème fraîche épaisse, il faut préalablement faire bouillir la crème pendant quelques minutes, puis la verser dans la sauce bouillante, dont elle ne devra pas représenter plus de 20 %.

- Quant aux crèmes « allégées » elles sont aussi pauvres en matières grasses qu'en qualités culinaires et gustatives.

Parmi les innombrables recettes contenant de la crème fraîche, en voici quelques unes simples, rapides à réaliser, savoureuses et somme toute, peu caloriques :

Sauce pour céleri rémoulade

■ *A préparer plusieurs heures d'avance*

Mélanger un pot de crème fraîche épaisse avec 3 cuillerées à soupe de moutarde forte de Dijon, 3 cuillerées à soupe de jus de citron, sel poivre.

Ajouter au céleri râpé et bien remuer.

Le céleri reste bien blanc, et la sauce est beaucoup plus légère et goûteuse qu'une mayonnaise

La sauce magique

■ *Pour remplacer la mayonnaise*

Battre vivement 4 cuillères de crème fraîche épaisse, 4 cuillères d'huile, 3 de vinaigre ou de citron, sel, poivre. Bien fouetter le mélange qui devient consistant.

Excellente recette pour accompagner les asperges par exemple On peut la préparer d'avance, elle ne « retombe » pas.

Sauce pour poisson.

Faire bouillir ensemble de la crème fraîche fluide, 1 cuillère à café de moutarde forte (quantité pour environ un pot de crème), 2 ou 3 belles échalotes hachées, sel, poivre, zeste de citron. Quand le tout a épaissi, ajouter le jus d'un citron et facultativement persil, estragon ou cerfeuil hachés.

Servir avec un poisson cuit au court-bouillon et du riz.

Pour les toasts

Mélanger 250 gr de poisson fumé (saumon, truite ou autre) haché ou coupé très fin avec 3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, 3 cuillères à café de moutarde forte et un jus de citron.

Laisser reposer au frais 2 ou 3 heures avant utilisation.

Charlotte à la crème

Pour 250gr de biscuits et la moitié d'un bol de crème (environ 300gr).

Dans un récipient en terre cuite ou en porcelaine de dimension adéquate, mettre une couche de biscuits. Remplir les cavités laissées par les biscuits avec des biscuits émiettés. D'autre part, battre de la crème bien fraîche avec quelques cuillerées de café assez fort et une cuillère à dessert de sucre en poudre. Recouvrir les biscuits avec la crème ci-dessus, ensuite une couche de biscuits et ainsi de suite.

Mettre dessus une assiette avec un poids, et laisser au frais au moins une demi-journée. Ensuite, démouler.

Cet excellent dessert très simple est extrait du cahier de Madeleine Dutroux, la grand'mère d'Odette Notat, de même que la « sauce magique ».

Quand la ferme de la Hotte était une laiterie....

La ferme de la Hotte a appartenu aux moines de Châtrices jusqu'à la révolution. Devenue en 1789 propriété de l'Etat, elle a été vendue par adjudication le 17 février 1791 au sieur Nicolas Picart, homme de loi à Sainte-Ménehould [2]. Quelques décennies plus tard, elle a été rachetée par les arrières grands-parents d'Odette Notat, la propriétaire actuelle.



Odette Notat

Née à « la Hotte » où elle a toujours vécu, Odette Notat évoque pour notre revue quelques souvenirs de l'époque où tout le lait récolté à la ferme était valorisé sur place.

« Dans notre famille, on a toujours fait du beurre et du fromage La fabrication est restée artisanale jusqu'en 1935, date à laquelle mon père a aménagé un local de la ferme pour en faire une véritable laiterie-fromagerie, aux installations modernes.

Il a doté le puit d'une pompe électrique permettant d'amener l'eau directement sur l'évier. Quelle fatigue en moins ! Il fallait de telles quantités d'eau pour nettoyer le local et tout le matériel : bidons, bacs à crème, écrémeuse, baratte, malaxeur etc. La propreté d'une laiterie ne souffre pas d'à-peu-près.

Autre amélioration des travaux de nettoyage : le chauffage central nouvellement installé était muni d'un grand ballon d'eau chaude. Avantage supplémentaire : ce chauffage, complété par un ventilateur, maintenait une température constante bénéfique au séchage des fromages.

La laiterie-fromagerie était le domaine exclusif des femmes de l'exploitation. Elles en assumaient seules toutes les tâches, chaque jour et tous les jours de l'année. Dur travail ! Il fallait avoir les bras solides et pas les deux pieds dans le même sabot.

On faisait plusieurs sortes de fromage : le fromage blanc traditionnel, mais surtout le demi-sec au lait entier et le cendré, moitié lait entier moitié lait écrémé. (Pour un fromage de la même taille que celle d'un camembert, il fallait 2 litres et demi de lait).

*Le lait destiné à cette fabrication, additionné de quelques gouttes de présure était versé dans de grands récipients et laissé à température constante pendant un jour ou un jour et demi. Après ce laps de temps, on obtenait le **caillé**, qu'on déposait ensuite délicatement à l'aide d'une louche dans des **éclisses**, récipients percés de trous par lesquels s'échappait le petit-lait. Les éclisses étaient posées sur une table spéciale trouée au centre, permettant l'écoulement du petit-lait et sa récupération pour la nourriture des cochons.*

*Pour les demi-secs et les cendrés, dès que le caillé était bien égoutté, on retournait les éclisses sur des **volettes**,*

on salait un côté, puis l'autre côté le lendemain après un nouveau retournement. Déposés sur des **paillons**, ils étaient ensuite mis au séchoir et retournés tous les jours jusqu'à ce que la croûte ressemble à celle d'un camembert. Emballés d'un papier à notre nom, ils étaient alors prêts à être vendus.

Les paillons étaient fabriqués le soir à la maison. On disposait des brins de paille sur une sorte de métier à tisser et on les liait avec de la ficelle.



La volette



Même méthode de fabrication pour les cendrés qu'on descendait à la cave dès qu'ils étaient mi-secs. On les plaçait dans des tiroirs remplis de cendres de bois tamisées conservées à cet effet, et on les y laissait une quinzaine de jours pour les affiner.

*Une partie du lait était écrémé deux fois par jour, après chaque traite, en vue de la fabrication du beurre. Le lait, contenu dans de lourdes cruches de 20 litres était versé dans l'**écrémeuse**, appareil qui, grâce à l'utilisation de la force centrifuge, séparait la crème du lait maigre, ce dernier réservé à la fabrication des cendrés. Quant à la crème, elle était descendue à la cave et stockée dans de grands bacs. Liquide à la sortie de l'écrémeuse, elle épaississait en refroidissant.*

Une fois par semaine, on faisait le beurre. Il fallait d'abord remonter les bacs pleins de crème de la cave et la verser dans la baratte pour y être battue. Au bout d'un petit moment, on obtenait le beurre sous forme de petits granulés et un liquide résiduel, le babeurre, [\[3\]](#)

, qu'on laissait s'écouler de la baratte. Il ne devait en rester aucune trace, sinon, le beurre se gardait mal. Il fallait le rincer en remettant de l'eau dans la baratte jusqu'à ce qu'elle en sorte bien claire.

Après un ultime égouttage, on malaxait les petites parcelles de beurre pour en chasser les dernières gouttes de babeurre et les agglomérer pour en faire des mottes. Ce travail se faisait autrefois avec les mains préalablement rincées au vinaigre pour éviter qu'elles ne collent. Puis, progrès oblige, ou a acheté un malaxeur.

On découpait ensuite les mottes en morceaux de 250gr qu'on plaçait dans une presse permettant de façonner 5 plaquettes à la fois. C'était plus pratique et plus rapide que les moules en bois sculpté utilisés précédemment, mais moins joli aussi. Les empreintes laissées par ces moules étaient propres à chaque producteur.

On découpait ensuite les mottes en morceaux de 250gr qu'on plaçait dans une presse permettant de façonner 5 plaquettes à la fois. C'était plus pratique et plus rapide que les moules en bois sculpté utilisés précédemment, mais moins joli aussi. Les empreintes laissées par ces moules étaient propres à chaque producteur.



Baratte



Moule à beurre

Notre premier frigo a été acheté vers la fin des années 50. Plus besoin alors d'aller à Menou chercher de la glace chez Lelièvre pour conserver le beurre l'été.

Pour écouler notre production, nous avions notre clientèle en ville, épiceries ou porte à porte chez les particuliers. La vente se faisait aussi à la ferme, surtout les fromages blancs.

A partir de 1940, la production de fromages a été arrêtée pour cause de guerre et après, seule la fabrication du beurre a repris. Tout le lait maigre était alors donné aux cochons. Au fil des années, le beurre s'est moins bien vendu, Et puis à partir de 1971, tout notre lait a été vendu à une laiterie »



[1] Crème AOC : Appellation d'origine contrôlée

[2] Louis Brouillon : Histoire de l'Abbaye de Châtices

[3] Le babeurre servait principalement à la nourriture des cochons. Mais on pouvait aussi en faire du fromage en le faisant chauffer, puis en l'égouttant dans un torchon. On le mangeait avec du sel et du poivre en y ajoutant quelques fois de la crème. On s'en servait aussi pour nettoyer les cuivres !)