

LES RECETTES ACADIENNES

La culture n'est pas seulement définie par la langue ou la religion : la culture se trouve aussi dans notre assiette! Il y a de nombreux mets qui nous proviennent de nos ancêtres acadiens.



LES PETS-DE-SŒUR

Ces petits cousins de la brioche à la cannelle font le régal des Acadiennes et Acadiens depuis des générations. Dans certaines régions, ces rondelles joufflues en forme de spirales garnies de cassonade sont appelées « bourriques », ce qui veut dire « nombril » en vieil acadien. Si l'origine de cette recette est nébuleuse, elle est généralement attribuée à des sœurs qui auraient réutilisé des retailles de pâte pour éviter de gaspiller quoi que ce soit.

Source : Pays de la Sagouine et The French-Canadian Genealogist

INGRÉDIENTS ET ÉTAPES DE LA RECETTE

2 ½ tasse de farine • ½ tasse de saindoux • 4 c. à thé de poudre à pâte • 1 c. à thé de sel • 1 tasse d'eau • 1 c. à table de vinaigre. Pour rouler : 1 tasse de cassonade • 1 tasse de margarine. Pour le sirop : 1 tasse d'eau • ¼ tasse de cassonade • 1 c. à thé de margarine

1. Dans un grand bol, bien mélanger les ingrédients secs : farine, poudre à pâte, sel. Ajouter le saindoux et mélanger avec les mains.
2. Ajouter l'eau et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une belle pâte.
3. Étendre un peu de farine sur la surface de travail et sur le rouleau à pâte. Rouler la pâte jusqu'à l'obtention de la forme ovale ou rectangulaire.
4. Une fois la pâte bien roulée, appliquer la margarine sur la surface entière de la pâte.
5. Ensuite, étendre la cassonade sur la surface de la pâte en laissant un espace en haut de la pâte.
6. Rouler. Couper en sections et placer dans un plat.
7. Préparer le sirop et verser sur les pets-de-sœur. Cuire 20 à 25 minutes à 350 °F.



LES RECETTES ACADIENNES

La culture n'est pas seulement définie par la langue ou la religion : la culture se trouve aussi dans notre assiette ! Il y a de nombreux mets qui nous proviennent de nos ancêtres acadiens.



LES TAMARINS À LA MÉLASSE

Le tamarin était surtout une friandise d'hiver, car il fallait du froid pour refroidir rapidement le caramel après ébullition, puis le rassembler en boule pour l'étirer jusqu'à ce qu'il durcisse et que sa couleur s'éclaircisse légèrement. L'étape finale de la préparation à la découpe a consisté à aligner de longs fils de ce délice étiré sur une plaque plate afin de les découper en morceaux comestibles.

Source : Geneva Fougere pour La Société acadienne de Torbé

INGRÉDIENTS ET ÉTAPES DE LA RECETTE

1 tasse de mélasse • ½ tasse d'eau • 1 tasse de sucre blanc • 1 c. à soupe de beurre • 1 tasse de sucre brun • 1 c. à soupe de vinaigre • ¼ tasse de sirop de maïs

1. Mettez tous les ingrédients dans une casserole profonde.
2. Faites bouillir jusqu'à ce qu'une cuillère à café forme une boule dure lorsqu'elle est déposée dans une tasse d'eau froide.
3. Un « craquement » est audible lorsque la température est correcte.
4. Versez le contenu sur un plateau bien graissé.
5. Laissez refroidir jusqu'à ce que les bonbons puissent être pris en main.
6. Étirer le bonbon jusqu'à ce qu'il devienne brun doré, ou plus clair, si vous le souhaitez.
7. Coupez en morceaux de 1 pouce.

LES RECETTES ACADIENNES

La culture n'est pas seulement définie par la langue ou la religion : la culture se trouve aussi dans notre assiette ! Il y a de nombreux mets qui nous proviennent de nos ancêtres acadiens.



LE FRICOT AU POULET

Le fricot est une soupe épaisse faite de bouillon assaisonné de viande (poule, bœuf ou gibier), de légumes et d'herbes. Les grandes familles acadiennes avaient de nombreux estomacs à remplir. Il fallait s'assurer que chacun soit bien nourri. Le travail physique de nos ancêtres dans les bois, dans les champs et à la pêche exigeait des repas nourrissants. Le fricot avait la vedette.

Il fallait d'abord couper la viande en cubes, puis la fricasser dans des « grattons » de lard. Puis, on versait de l'eau pour faire un bouillon auquel on ajoutait de l'oignon, du laurier, de la sarriette, du sel et du poivre, en plus des légumes. Le fricot bouillait tout au long de la journée. Avant le souper, des petites boules de pâte étaient déposées sur le bouillon et cuisaient à l'étouffée, ce qui épaississait le jus de cuisson.

Source : Gabriel Leblanc pour Les capsules acadiennes

INGRÉDIENTS ET ÉTAPES DE LA RECETTE

1 poulet • 2 c. à soupe de beurre • 1 gros oignon haché • 1 c. à soupe de farine • 3 L d'eau • 1 c. à soupe de sarriette • 5 tasses de patates, en dés • 2 tasses de carottes coupées en rondelles (facultatif ; au goût) • 1 tasse de céleri taillé en morceaux (facultatif ; au goût) • sel et poivre

1. Couper le poulet en morceaux. Faire dorer de tous les côtés dans la matière grasse.
2. Enlever les morceaux et faire revenir l'oignon. Ajouter la farine. Laisser cuire 1 ou 2 minutes.
3. Ajouter l'eau, le poulet, le sel, le poivre et la sarriette. Laisser cuire jusqu'à ce que le poulet soit tendre (environ une demi-heure).
4. Ajouter les pommes de terre, les carottes et le céleri. Laisser cuire encore 20 minutes.

LES RECETTES ACADIENNES

La culture n'est pas seulement définie par la langue ou la religion : la culture se trouve aussi dans notre assiette ! Il y a de nombreux mets qui nous proviennent de nos ancêtres acadiens.



LA RÂPURE ACADIENNE

La râpure fait partie du régime alimentaire des Acadiens après la Déportation : la pomme de terre se cultivait bien et l'élevage de la volaille était un acquis. Un lit de pommes de terre échaudées dans un grand bassin beurré et fariné allant au four, une couche de viande de poule sur le lit de pommes de terre et recouverte d'une autre épaisseur de pommes de terre. La râpure est cuite au four pendant environ deux heures pour former une croûte brune croustillante. Le pâté à la râpure est pour nous ce que le gombo est aux Cadiens de la Louisiane. On le retrouve souvent sur la table des rencontres de famille.

Source : Germaine Comeau pour Les capsules acadiennes

INGRÉDIENTS ET ÉTAPES DE LA RECETTE

1 poulet de 8 livres • 7,5 L d'eau • ½ tasse d'oignons salés • 4 c. à soupe de sel • 1 ½ c. à soupe de poivre • 5 oignons coupés finement • 4 livres de pommes de terre râpées • 17 à 22 tasses de bouillon (selon la consistance désirée)

1. Faire cuire le poulet dans l'eau avec 4 des oignons, 3 c. à s. de sel et 1 c. à s. de poivre. Laisser mijoter pendant 1 h 30. Désosser le poulet et le couper en morceaux. Laisser refroidir le bouillon et le dégraisser.
2. Réserver une tasse (250 ml) de bouillon et faire chauffer le reste du bouillon jusqu'à ébullition.
3. Dans un grand bol, placer les pommes de terre râpées, l'oignon, le sel et le poivre restant. Bien mélanger en ajoutant 1 t. de bouillon froid. Brasser continuellement en ajoutant peu à peu le bouillon, jusqu'à ce que le tout soit mélangé. Vérifier les assaisonnements.
4. Graisser une casserole de 12*18 po et étendre la moitié du mélange de pommes de terre. Distribuer le poulet au-dessus et le recouvrir avec le reste du mélange. Cuire au four à 350 °F pendant 3 h ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

LES RECETTES ACADIENNES

La culture n'est pas seulement définie par la langue ou la religion : la culture se trouve aussi dans notre assiette ! Il y a de nombreux mets qui nous proviennent de nos ancêtres acadiens.



LA POUTINE RÂPÉE

Cette spécialité culinaire de Moncton a été remise au goût du jour par le Père Clément Cormier (recteur-fondateur de l'Université de Moncton) en 1961. En apprenant le lien étrange entre la poutine râpée et les *Knödel* allemands (qui sont des boules de pâte cuite origine de Bavière), il remonta dans les archives pour identifier en 1766 l'arrivée de sept familles allemandes à proximité de Petitcodiac. Ne pouvant terminer son enquête, l'origine de la poutine râpée reste un mystère culinaire.

Source : Jean-Marc Agator (2025) et Clément Cormier dans le premier cahier de la Société Historique ancienne (1961) ; Claudette Cormier pour Radio-Canada (1982) ; Robin-Joël Cool sur YouTube (2022)

INGRÉDIENTS ET ÉTAPES DE LA RECETTE

Donne 12 poutines. 10 livres de pommes de terre (vieilles, si possible) • 1 livre de porc haché gras • 300 g de couenne salée de porc • 2-3 oignons émincés • sel et poivre • mélasse (au goût) • ficelle • coton à fromage

1. Éplucher les pommes de terre. Cuire et piler 1/3 des pommes de terre. Râper 2/3 des pommes de terre crues, puis essorer le plus d'eau possible en les tordant dans un linge. Réserver.
2. Dans un grand chaudron, mettre à bouillir la couenne dans de l'eau salée.
3. Dans un grand bol, mélanger le porc haché, les oignons, le sel et le poivre (bien poivrer). Dans un autre grand bol, mélanger 1/3 de purée et 2/3 de pommes de terre râpées. Saler puis malaxer à la main jusqu'à former une boule de la taille de la paume de main. Faire un trou au centre et y placer une boule de viande un peu grosse (va rétrécir à la cuisson). Astuce pour que la poutine garde sa forme à la cuisson : la placer au centre d'un carré de coton à fromage et fermer avec une ficelle.
4. Placer les poutines dans le chaudron d'eau bouillante et laisser cuire 3 h.