

ON S'BOURRE À LOUISBOURG !



En 1717, les Français ont bâti une puissante forteresse sur l'île du Cap-Breton (en Nouvelle-Écosse). Pendant quarante ans, des soldats de la Compagnie franche de la Marine ont protégé la Nouvelle-France de l'invasion des Anglais à partir de ce fort. On disait de cette forteresse qu'elle était « imprenable »... Mais l'histoire en a prouvé le contraire à deux reprises ! Mais entre temps, les jeunes soldats de Louisbourg ont découvert la cuisine acadienne.

Même si de nos jours les Acadiens raffolent du homard qu'ils pêchent dans l'océan, à l'époque, seulement les pauvres en mangeaient. On enterrait plutôt le homard dans son jardin comme engrais ! Nos soldats de Louisbourg ont sans doute plutôt eu l'occasion de se bourrer de fricot, de poutine râpée ou encore d'un autre mets typique de l'Acadie : la « râpure ».

PRÉPARE UNE RÂPURE À L'ACADIENNE !

La râpure est un mets acadien typique de la Nouvelle-Écosse. On l'appelle aussi « pâté à la râpure » ou « pâté râpé ».

(par Alain Perron - *Recettes québécoises*)

Ingrédients :

1 kg de porc gras
2 oignons hachés
1 kg de pommes de terre
2 œufs
sel et poivre
coriandre

Avec l'aide d'un adulte...

- 1) Fais une purée avec 4 pommes de terre.
- 2) Coupe la viande en dés et fais la revenir à la poêle.
- 3) Ajoute les oignons; lorsque les ingrédients sont bien dorés, mets-les de côté.
- 4) Râpe le reste des pommes de terre crues et extrais-en le plus d'eau possible en les pressant dans un linge.
- 5) Mélange tous les ingrédients avec la viande dans un plat allant au four.
- 6) Fais cuire au four à 350°F au moins deux heures ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.
- 7) La râpure se sert chaude.



Sonne les soldats pour dîner...

N'oublie pas qu'ils raffolent du rhum chaud des Antilles !