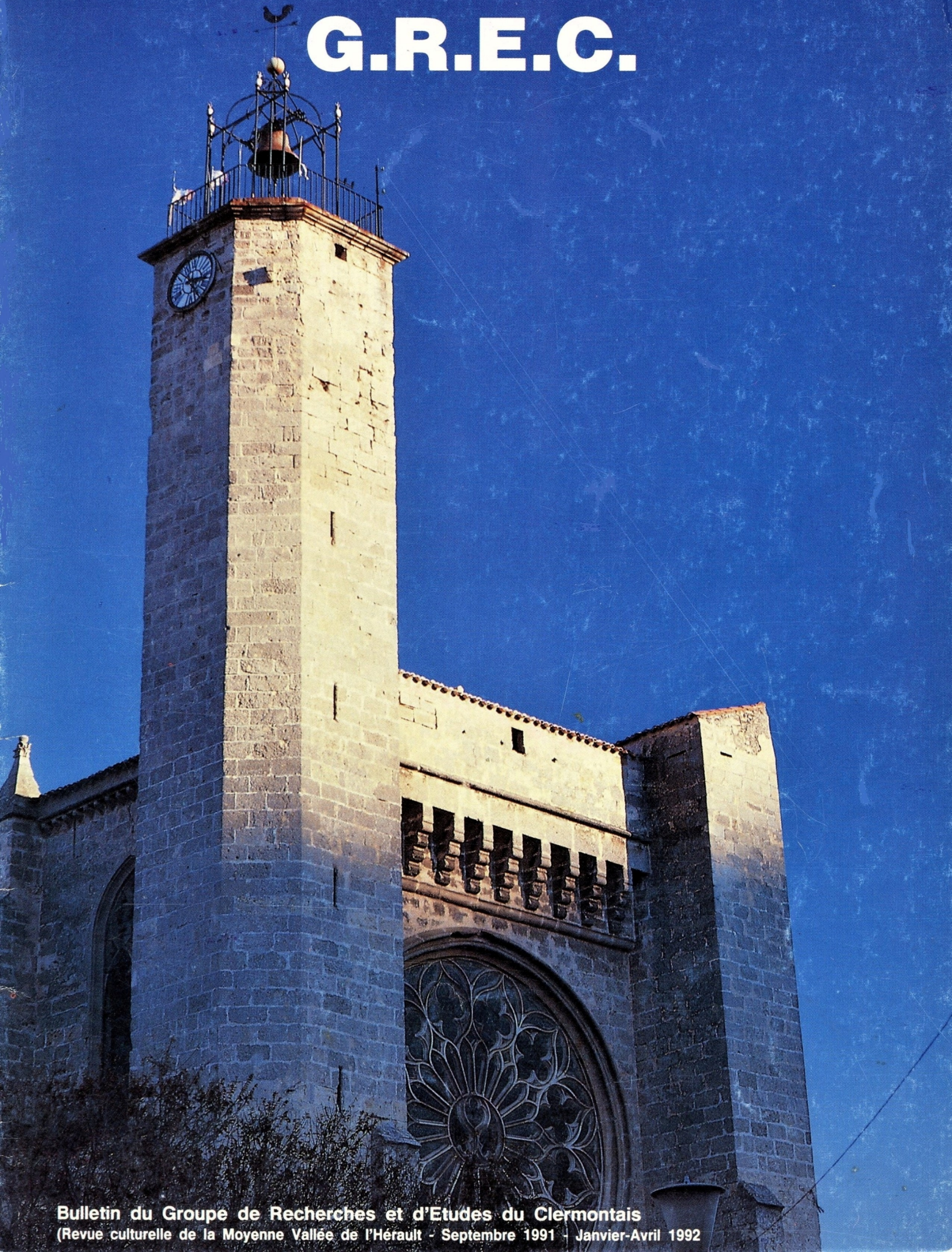


G.R.E.C.



Et les **voyages** ? Certes, ils ne sont pas délaissés ! Pâques 1992 verra Renée Dô accompagner notre groupe en Russie... et le 17 novembre, 50 adhérents ont arpenté la Lozère cévenole et protestante, via l'Aveyron, voyage préparé par Jacqueline, François Bouteloup, et Bernadette Arnaud. Une journée réussie, avec en Philippe Cambon un guide particulièrement passionnant et... érudit ! Ce voyage n° 3 en terre lozérienne sera, en *mai si possible*, suivi d'une visite sur l'Aubrac, en longeant la vallée du Lot et les chemins de Saint-Jacques ! Une circulaire en précisera, le temps venu, les éléments.

La conférence d'Andrée Piacère - 19 mai - rendra plus attractif encore ce déplacement. En guise de conclusion, nous voudrions revenir sur la recette de la **croustade de Clermont-l'Hérault** (cf. bulletin 42-43 de janvier-avril 1987, où nous reproduisons un article paru dans *Télé 7 jours* en 1967). Madame Sylvette Causse, fille de la réputée cuisinière Gabrielle Ollier, ayant fait part à notre ami Claude Audouy de sa surprise, à sa lecture, nous a livré la "vraie" recette - dont la réalisation satisfaira réellement nos palais "Grand merci" pour elle, et aussi pour Claude Audouy à qui nous laissons le mot de la... faim !

"Puisse cette mise au point, inspirée par la piété filiale, permettre aux cuisinières du GREC de réussir des croustades aussi savoureuses que celles que j'ai eu l'honneur et le plaisir de déguster à la table de Madame Ollier, "fille du pays" ; un pays qui peut en être fier." (C. Audouy)

Jacques Belot

N.D.L.R. En cas de changement de date, en particulier pour les conférences - les membres seront informés par voie de presse, et pour les dates plus éloignées, par circulaire.

LA CROUSTADE DE CLERMONT-L'HERAULT

Recette de Madame Gabrielle Ollier

Pour huit personnes

INGREDIENTS

Une livre de hachis (veau et porc)
Une livre de céleri et une livre de carottes.
150 g d'olives vertes et 50 g de champignons secs (cèpes)
Une cuillerée (à soupe) de concentré de tomate
Une cuillerée (à soupe) d'huile d'arachide
Un œuf entier battu, sel et poivre.

Pour la pâte feuilletée : 1 verre d'eau, 250 g de margarine spéciale pour cette pâte et 500 g de farine.

PREPARATION

Former à la main des boulettes de hachis de la grosseur d'une grosse prune, et les rouler dans la farine.

Les faire dorer dans une poêle, puis les placer dans une assiette près du feu.

Dans le jus de cuisson des boulettes, faire roussir légèrement les légumes coupés menu et les faire confire une heure envi-

ron, à feu très doux dans une cocotte, en fonte si possible. Ajouter ensuite une cuillerée de concentré de tomate, les champignons préalablement ébouillantés et essorés ainsi que les olives dénoyautées ; saler et poivrer. Faire mijoter le tout une demi-heure environ.

Pendant ce temps, préparer une pâte feuilletée que l'on partagera en deux lots égaux. Avec la première part, "foncer" une tourtière que l'on aura auparavant beurrée et saupoudrée de farine. Disposer sur la pâte les boulettes, verser les légumes préparés, sans le jus de cuisson s'il y en a. Recouvrir le tout avec le second morceau de pâte et décorer avec les résidus de pâte. Pour éviter un gonflement exagéré dû à la vapeur de cuisson, il faut piquer le fond avec une fourchette et trouver le centre du couvercle. Enfin, dorer à l'œuf et au pinceau.

Placer dans un four chaud (thermostat : 7/8) pendant trente minutes.

Et maintenant, tou(te)s à vos fourneaux !