



LE BEURRE CLARIFIÉ de MAMY ANNETTE

ET LE GHEE

Vous avez déjà trouvé le mot “ghee” sur ce site et je crois vous avoir déjà évoqué la chose : “le beurre clarifié” . Trop de fiches pour que je me rappelle si je vous ai déjà raconté cette histoire de jeunesse... Tant pis, je ne résiste pas à la tentation de vous raconter le “beurre clarifié de Mamie Annette”.

C’était toujours en été et le samedi . De très bonne heure, avant les chaleurs de la matinée car chez nous quand ça fait chaud, ça fait chaud. Mais c’est en été que les vaches avaient leurs veaux et il y avait beaucoup plus de lait, donc de beurre . Et, forcément il était moins cher . Alors on faisait des “conserves” . Mamy avait son petit “ensemble” à roses roses sur fond noir et son chapeau bien planté sur l’oreille droite car une “dame convenable” ne serait jamais sortie “en cheveux”, fusse au marché en ce temps là . Elle vérifiait l’aplomb de ma jupe, le noeud dans les cheveux, les chaussettes bien tirées et les souliers astiqués.

Puis nous partions avec le panier d’osier dont Papy avait changé les deux anses incommodes et fragiles pour deux solides courroies de cuir noir . Ce panier c’était celui “des femmes de la campagne” car le rond c’était pour les légumes .

Nous partions ces matins-là vers le marché St Pierre . Les fermières étaient rangées le long des murs avec leur panier bien calé sur le ventre .

On s’arrêtait d’abord pour les oeufs, des jolis oeufs de marbre de Carrare car chez nous les “Leghorn” faisaient des oeufs blancs porcelaine! On les rangeait délicatement sur de la paille dans une corbeille, rangée dans le grand panier .

Puis d’on passait aux fromages: des “gros” de vache (jaunes de crème, pas trop secs mais fermes quand même...) et des petits cônes blancs à peine bleutés (de chèvre ceux-là et qui sécheraient longtemps dans le placard sous la cuisinière). Ils étaient déjà emballés mais Mamy les mettait dans un linge dans une boîte (pour ne pas les abîmer ... et ne pas risquer de se salir) et me les confiait dans mon petit panier

Mamy avait “ses femmes”, et lorsqu’elle arrivait la dame ouvrait le torchon qui cachait les beurres, bien rangés, pliés dans leur “papier à beurre”*** comme des Jésus pliés dans leurs langes sur de la paille. Les “petits Jésus” passaient du panier de la dame au panier de Mamy . La dame ajoutait toujours un petit balluchon dans mon panier : - ” un peu de plus pour le goûter,. pour la petite demoiselle”.

NB : *** Le “papier à beurre”: maintenant on parle de “papier sulfurisé” et avouez que c’est moins joli!..

Mamy ne marchandait jamais . J’entends encore sa petite voix qui me disait :

- ” Petite, les choses ont un prix, c’est cher mais c’est bon...alors”

Et elle avait mille fois raison car même si un certain sieur L..... prétend qu’on peut en avoir toujours plus pour moins cher, il ment. Les bonnes choses auront toujours un vrai prix et les mauvais produits seront toujours trop chers

Et l’on rentrait bien vite pour que “ça prenne pas chaud”. Mamy rangeait tout dans un garde-manger suspendu au plafond de la cave : “ça va se raffermir au frais”

Et l’on repartait pour le reste du marché

Et, l’après-midi, quand Papy était reparti à l’atelier, elle entamait son travail. Et sa cuisine c’était un temple de la cuisine où elle officiait seule. Théoriquement personne ne devait y entrer lorsqu’elle oeuvrait ... mais avec le temps elle me laissa regarder ... à condition qu’elle puisse faire semblant de ne pas voir . C’est qu’en ce temps là les “petits” ne devaient jamais poser des questions, parler ... que quand on les autorisait

Heureusement j’ai souvent désobéi et c’est comme ça que je peux vous dire comment on fait le beurre clarifié

T.S.V.P ---->

Donc, vous l'avez compris il vous faut du VRAI BEURRE , pas un de ces beurres industriels . Je sais que ce n'est pas place du Capitole à Toulouse ou sur la Canebière à Marseille que vous allez pouvoir trouver cela mais dans les régions d'élevage, dans les villages "nordics", dans les zones montagneuses, dans les "arrière-pays des grandes villes, cherchez bien ça vaut le coup, ça se trouve encore ...

Sinon?? Lancez-vous prenez la fiche : "**beurres et crèmes de LVC**" et vous vous lancez dans une "grosse" production à partir de "vrai" lait que vous avez trouvé ... et ça, ça existe encore ! C'est vrai que ces beurres se conservent moins que les industriels mais voilà un truc qui vous permettra de l'utiliser avec bonheur jusqu'à la dernière goutte

BEURRE CLARIFIÉ et GHEE

(On dit "gui" mais ne surtout pas confondre avec ce dangereux parasite!)

La "clarification du beurre" consiste à éliminer les impuretés du beurre brut en enlevant, en particulier; le petit lait et les protéines qu'il contient . Ainsi préparé il ne rancira plus et pourvu que vous le garderez dans des pots bien fermés, de préférence au noir et au frais, vous pourrez le consommer des mois, voir presque des années plus tard !!

INGRÉDIENTS

du beurre frais nature ...et ??? c'est tout

MÉTHODE :

Dans une casserole à fond très épais ou une cocotte en cuivre pour que la chaleur puisse être bien répartie, mettez fondre à "pitchou foc" (tout petit feu)vos morceaux de beurre

Une fois que le beurre est fondu ,vous voyez :

- au fond de la casserole, une couche blanchâtre :le "petit lait" (ou babeurre) qui a "coulé" au fond de la casserole
- sur le dessus, les impuretés du beurre forment des plaques plus ou moins volumineuses de mousse blanchâtre . Il vous faut enlever toutes ces petites choses soigneusement en "écumant" comme la confiture .

Un truc : Poussez la mousse avec un pinceau large dans une cuillère ... comme avec un balais dans la pelle à poussières !!

Maintenant que le dessus est "propre", le beurre clarifié, le "ghee", bien doré et transparent est au dessus du babeurre qu'il vous faut éliminer

A ce moment versez TOUT DOUCEMENT le contenu de votre casserole dans des petits bocaux préparés

ATTENTION : IL NE FAUT SURTOUT PAS VERSER DE PETIT LAIT

car c'est lui qui empêcherait la conservation de vos pots

Traditionnellement on utilisait chez nous de jolis petits pot de grès gris de La Borne et on les recouvrait d'un papier beurre rond posé à plat sur le beurre. Ensuite on fermait les pots avec des couvercles de grès .. Et des années plus tard, même si je n'étais pas la "grand'mère du petit chaperon rouge", j'ai retrouvé un "pot à beurre" intact qui avait toujours un merveilleux goût de noisette

Sachez que cette méthode est utilisée depuis la nuit des temps dans de nombreuses régions du monde où elle continue à être utilisée de nos jours

T.S.V.P ---->

AVANTAGES DU BEURRE CLARIFIÉ

Son "point de fumée" est plus élevé que le beurre brut (210° contre seulement 130°). il ne brûle donc pas pendant une cuisson de viande ou de poisson dans la poêle. Il y a donc une moindre production d'acroléine

Se conserve plusieurs mois à température ambiante s'il est conservé dans un récipient hermétique et il est donc pratique puisqu'on l'a toujours sous la main

atout pour la santé, pour les allergiques au lactose et/ou sensibles à la caséine : pas de problème . En outre, la clarification permet de rendre le beurre plus digeste..

et puis, on aime ou on aime pas mais ce petit goût de noisette grillée n'est pas désagréable ! Mais un petit défaut "ça coule" sur les tartines grillées . Lorsqu'il va refroidir le beurre clarifié ne redevient pas aussi dur que le beurre, il reste "fondant" . Il faut du pain "à trous fermés" genre pain de mie , pain viennois si vous aimez en tartines ... et c'est quand même plein de calories !!!

NB : Si on n'enlève pas la mousse (caséine du lait) et qu'on cuit longtemps le beurre , la mousse "caramélise" . On filtre le beurre d'où tout les liquides aqueux ont disparus pour enlever les choses caramélisées . Le beurre se conservera pareil mais il a un goût plus fort de noix vieilles

LE BEURRE CLARIFIÉ AILLEURS: D'autres pays l'utilisent aussi :

Au Moyen-Orient ou en Égypte il s'appelle la samna (ou "Samnah" .), en Asie de Sud (en particulier dans toute l'Inde qui l'utilise presque exclusivement) il s'appelle ghee (ou ghi),

En Angleterre, le beurre clarifié est utilisé dans les conserves, un peu comme le gras de porc ou de canard pour nos "confits" . En Bretagne du reste, du temps de ma grand mère, l'excédent des pêches était conservé dans des pots de grès avec du beurre ... avant l'invention de la "boîte à sardines" !!!

Au Brésil, il est connu sous le nom de "manteiga de garrafa" (beurre de bouteille) et est très utilisé dans le Nordeste.

En Iran, il est appelé "huile jaune" et est utilisé à la place d'autres huiles.

En Ethiopie le beurre clarifié est très typique car il est infusé avec du gingembre, de l'ail et des épices,

NOTES TECHNIQUES:

(note 1) optez pour une qualité impeccable du vrai beurre, même si le prix est plus élevé vous vous y retrouverez au goût !

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" pas de problèmes " ? Pour les "sans gluten" ? pas de soucis non plus et idem pour les "sans sucre"

INVERSEMENT ABSOLUMENT INTERDIT à nos amis "sans sel" c'est 96% à 99% DE LIPIDES
Je suis navrée mais il y a rien pour vous sur cette fiche . Peut-être une jolie histoire du passé??
Tant pis ...

vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A