

La Poudingue Trésor culinaire

Les célébrations de Noël et du Jour de l'An demeurent importantes, encore aujourd'hui. Pendant des années, en compagnie de ses sœurs, Mariette Héroux-Jutras, mère de Michel Jutras (HdeG) a cuisiné le plat traditionnel de la région de la Mauricie, la Poudingue qui représentait le mets de fête par excellence.



Mariette avec ses soeurs Louise, Brigitte et Berthe présentant la Poudingue, 2007 (Collection famille Héroux)

Étape préparatoire

- Faire cuire une patte de porc dans l'eau froide pour obtenir un bouillon. Il faut suffisamment d'eau pour couvrir la viande.
- Saler, poivrer et ajouter un oignon coupé en morceaux
- Mettre au four à 350°F durant 2 heures minimum, il faut que la viande soit bien cuite
- Retirer la patte, la dépecer et garder la viande réfrigérée pour plus tard
- Conserver le bouillon à part dans un chaudron suffisamment grand pour recevoir les poudingues et les morceaux de porc plus tard

1^{re} préparation

Abaisse de pâte pour faire les *poulingues*

- 1 tasse de bouillon de cuisson de la patte de porc
- 2 tasses de farine
- 1 tasse de lait
- Sel
- Mélanger dans le bouillon tiède, la farine, le lait, la poudre à pâte, le sel pour créer une belle boule de pâte uniforme

2^e préparation

2 livres de votre préparation cuite de viande à tourtière préférée (froide ou à la température de la pièce)

- S'enfariner les mains pour assurer une meilleure manipulation
- Étendre la pâte et la découper en carrés de 2" X 2"
- Faire un nid dans le creux de la main avec le carré de pâte
- Déposer 1 c. à table de préparation de viande à tourtière dans le carré
- Fermer le carré en humectant les rebords avec du lait et former une boule de *poulingue* uniforme. Attention de ne pas surcharger de viande car la *poulingue* percera à la cuisson.
- Déposer les *poulingues* et les morceaux de patte de porc dans le bouillon chaud. Faire cuire sur le poêle à feu moyen environ 20 minutes. Le bouillon doit recouvrir les *poulingues* complètement. Il faut retourner les *poulingues* délicatement pour ne pas les percer et assurer une cuisson uniforme.
- Ce mets doit se servir bien chaud

Donne 25 à 30 *poulingues*

Petits conseils

- Il est possible de faire les *poulingues* à l'avance et les faire congeler; cependant, il faut les faire décongeler avant de les cuire. Ça rend la tâche plus facile lors de la cuisson finale.
- On peut l'accompagner de pommes de terre, de betteraves chaudes, de légumes variés, de dinde tranchée avec atocas ou tout autre mets traditionnel du Temps des Fêtes

