

LE ZIGUILLE- MOUSTIQUE

Pour 6 personnes
1 kg. de pain rassis –
 $\frac{1}{2}$ l. de lait – 50 g. de beurre –
250 g. de gruyère – 4 œufs – sel –
poivre – muscade –
1 dl. de crème double.

Un jour où je mangeais à l'Abbaye de Saint-Maurice, une entrée au nom bizarre m'a intrigué: le zigouille-moustique. Ce nom est, semble-t-il, fort ancien et était déjà connu et appliqué lorsque certains chanoines faisaient, dans ce même Saint-Maurice, leurs études. Quelle en est l'origine? Plus personne ne le sait, mais il ne viendrait à personne dans l'abbaye l'idée de donner un autre nom à ce plat.

J'ai retrouvé en réalité une sorte de ramequin au pain, bien connu dans la région de Neuchâtel. Il est plus liquide à Saint-Maurice, peut-être parce que la ferme toute proche, propriété du couvent, fournit en abondance la crème et les œufs! Je ne me hasarderai donc pas à vous donner la recette authentique de l'abbaye, que je ne connais pas, mais voici ce plat, tel qu'il se prépare dans le Val-de-Ruz.

Pour six personnes, prenez un kilo de pain rassis. Retirez soigneusement la croûte, et coupez la mie en petits dés, de 1 à 2 centimètres d'arête. Mettez-les dans un grand saladier, et versez dessus trois quarts de litre de lait bouillant. Recouvrez, pendant un quart d'heure environ, d'un couvercle, pour permettre à ce pain de bien s'imbibber, et de s'imprégner du lait chaud. Ajoutez alors 50 grammes de beurre, juste fondu, 200 grammes de gruyère râpé, très peu de sel, une forte pointe de muscade et du poivre fraîchement moulu. Complétez de quatre œufs entiers et, si vous le pouvez, d'un bon décilitre de crème double. Mélangez bien le tout et répartissez cette masse (qui doit être assez liquide) dans un plat à gratin abon-

damment beurré. Parsemez le dessus de 50 grammes de gruyère râpé, et glissez, pour une demi-heure environ, à four chaud (250 degrés). Le ramequin doit prendre une chaude couleur brun doré sur toute sa surface.

Servez avec une abondante salade, bien relevée.

Voici donc le ramequin au pain neuchâtelois. Quant au zigouille-moustique, je suspecte le chanoine cuisinier de forcer sérieusement la dose de crème, et même d'introduire dans son mouillement, non seulement du lait, mais un peu de l'excellent vin blanc qui est produit dans les vignes du couvent, non loin de Lavey, et qui a un parfum de Chablais beaucoup plus que de Fendant.

