

<https://www.ricochets.cc/Les-enquetes-culinaires-du-commissaire-Magret.html>



Les enquêtes culinaires du commissaire Magret

- Les Articles -

Date de mise en ligne : mardi 10 octobre 2017

Copyright © Ricochets - Tous droits réservés

Contrairement à une idée aussi reçue que tenace, le sous-sol de la Drôme n'est pas constitué de calcaire urgonien, mais bien de tofu fossile :FPó. [1] Autant dire que la culture provençale est indissociable du tofu !

Voici pour nos lecteurs la véritable recette traditionnelle du tofu provençal. Prenez-un bon morceau de tofu, bien ferme. La date limite de consommation ? Méprisez-la ! Le tofu, c'est comme le fujou : plus il est vieux, meilleur il est !

Découpez le bloc de fromage de soja en larges dés. Salez. Poivrez. Ajouter quelques baies de genièvre, saupoudrez de farigoulette. **Laissez le tout fermenter au soleil dans un bocal étanche au minimum six semaines.** Si à l'ouverture, vos narines frétilent d'une délicieuse odeur de putréfaction, il est temps de passer à la friture.

L'huile une fois bien chaude, plongez-y la préparation. Au préalable, ouvrez les fenêtres, prévenez les voisins, le quartier, la gendarmerie, la sécurité civile, qui pourraient croire sinon à une attaque chimique. **Bientôt s'exhale de la friture une fragrance puissante, pénétrante et tenace...**d'étron frit. Mazette, quel fumet ! celui qui fait le charme olfactif typique des marchés provençaux de Pékin, Shanghai ou Singapour !

Frotté d'une pointe de piment ou d'une gousse d'ail, c'est un régal !



[1] Aucune parenté géologique donc avec la lune, composée elle d'emmenthal, comme l'ont démontré les explorateurs Wallace et Gromit, lors de leur « Grande excursion ».