



Origine du ragoût d'escoubilles.

A l'époque, les jours de fêtes, l'on se réunissait en famille autour d'une table où l'on dégustait les volailles qui étaient composées de gros poulets et de dindes. Le lendemain, il était de tradition d'accommoder les restes...dits « les escoubilles » en languedocien, qui étaient composés de tous les abats de volailles (ailerons, foies, gésiers, cous, cœurs etc...)

Et... avec ces « escoubilles), on faisait le ragoût... On y ajoutait : carottes, céleri, pomme de terre, olives, champignons (cèpes séchés) Ainsi était la tradition.

De nos jours... les escoubilles d'hier sont remplacées par de la viande et suivant les villages, c'est du porc, du veau, de l'agneau, de la saucisse ou le mélange de plusieurs viandes.

Dans notre famille, nous l'avons toujours préféré avec de l'agneau et nous perpétons la tradition.

Pierre RUAN

Qui nous avait proposé sa recette lors d'une matinée culinaire il y a quelques années.