

La Rombosse



Marie-Eve Ramelot

Où trouve-t-on la « Rombosse » ?

La « Rombosse » ou « râbosse », en patois wallon, est une pâtisserie de la région de **Verviers**, du Pays de **Herve** (province de Liège) ainsi que de la ville de **Mariembourg** (province de Namur).

La « Rombosse » est une pomme évidée, remplie de beurre et de cannelle et enrobée de pâte.



La tradition de la « Rombosse »

La date de naissance de la « Rombosse » reste assez floue, certaines sources indiquent qu'elle tiendrait son nom de la traduction en wallon de « femme bossue ».

Bien que faisant partie des traditions culinaires wallonnes, c'est dans la Province d'Anvers, que la « Rombosse » s'est imposée dans le folklore et les traditions sous le nom de « Appelbollen ». En effet dans la région anversoise, lors du « Verloren Maandag », le lundi parjuré ou lundi perdu (c'est à dire le lundi qui suit l'épiphanie), il est de tradition de manger un menu bien codifié. Ce menu doit comprendre des petites saucisses en entrée suivi du lapin et une salade à la tournaïenne et en dessert une « Appelbollen » - une « Rombosse ». Lors de ce repas, on y respecte aussi une autre tradition, celle des « Billets des Rois »



Les « Billets des Rois », une tradition dans la tradition

Les « Billets des Rois » du lundi perdu, c'est d'abord un feuillet de seize billets réédités en 1910 par Casterman à partir de gravures en bois. (voir ci-après)

Quelles sont les règles ?

Dès le début du repas, on découpe les billets et on les place dans un chapeau. Si votre table comporte moins de seize convives, toujours utiliser le Roi, le Fou du Roi et le Verseur... C'est la personne la plus âgée qui tire en premier, et ainsi de suite jusqu'au plus jeune de la table... Le Roi prend son verre et boit à la vue de tous (le Roi boit), tout le monde boit. Le Fou du Roi veille à ce que chaque convive "respecte" son Roi et ne se disperse pas dans des bavardages ou distractions inutiles... Si cela était le cas, le Fou du Roi noircît le visage de l'indélicat au bouchon préalablement passé à la bougie! Le Verseur s'occupe de remplir les verres de son Roi et des autres convives... La chanson "J'ai du Mirliton" accompagne cette tradition.

Que représentent les billets ?

Le Roi, le Conseiller, le Secrétaire, le Valet de Chambre, le Laquais, le Médecin, le Verseur, l'Ecuyer tranchant, le Confesseur, le Suisse, le Portier, le Messager, le Musicien, le Ménétrier, le Cuisinier et le Fou du Roi.



La recette de la « Rombosse »

1. Les ingrédients



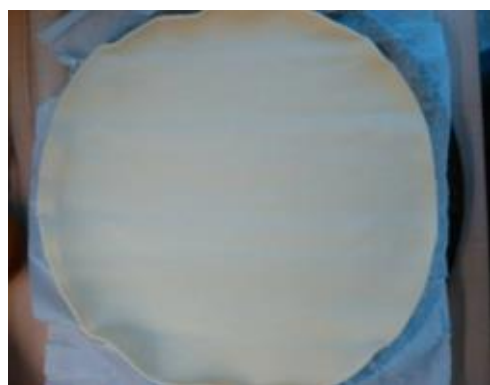
1 Pomme Jonagold



20g de sucre



1 œuf



1 feuille de pâte brisée



1 cuillère à café de cannelle

2. Le matériel



1 petit couteau



1 cuillère à café



1 petite fourchette



1 platine à tarte



1 pinceau

3. La préparation

Tout d'abord, il vous faudra éplucher la pomme puis par la suite enlever le trognon de celle-ci.

Ensuite, remplissez le centre de la pomme avec le sucre et la cannelle.



A côté de tout ceci, battez un œuf dans un bol.

Sur une platine, placez la pâte brisée que vous découperez en deux.

Préchauffez le four à 200 degrés.

Une fois la pomme remplie, refermez-la, redressez-la et placez-la au centre de l'une des pâtes que vous aviez découpées précédemment, et rabattez la pâte par-dessus afin de la recouvrir entièrement.

Avec le pinceau, badigeonnez la boule que vous avez formée avec l'œuf battu.

Placez la boule sur la platine et mettez-la au four à 200 degrés pendant 30 minutes.



Après la cuisson, vous pouvez la déguster chaude ou tiède.

BONNE DEGUSTATION !

La présentation

La « Rombosse » est servie au goûter ou comme dessert.

Grande spécialité de Verviers, elle peut être recouverte de sucre perlé à sa sortie du four et être accompagnée d'une boule de glace vanille.



La « Rombosse » est une recette traditionnelle, parmi les plus simples mais aussi parmi les plus succulentes qui soient.