



Les Boulets à la Liègeoise



Arnaud Magnée

Qu'est ce que le boulet à la liégeoise ?

Le boulet à la liégeoise ou plus régionalement boulet sauce lapin, est une spécialité culinaire traditionnelle belge qui, comme son nom l'indique, provient de la région de la ville de Liège.

Il s'agit d'une ou deux grosses boulettes préparées à base de hachis de viandes de porc et de veau, ou de porc et de bœuf, de mie de pain, d'oignons et de persil, dorées au four, puis cuites à feu doux dans une sauce aigre-douce particulière à base d'oignons, de vinaigre, de cassonade et de sirop de Liège. Cette sauce porte le nom de sauce lapin mais ne contient pas de lapin. Son nom viendrait de madame Géraldine Lapin, née Corthouts, épouse d'Ernest Lapin (1868-1922), qui serait à l'origine de la recette de cette sauce.

Véritable institution des brasseries et friteries liégeoises, connu dans toute la Belgique, ce plat est traditionnellement servi accompagné de frites, (on parle alors de « boulets-frites »), de mayonnaise et de crudités peu assaisonnées ou de compote de pommes. Il est à la carte de la plupart des friteries et restaurants liégeois.



Les origines historiques du Boulet :

Il s'agit d'un terme régional qui n'apparaît pas dans le dictionnaire avec une définition culinaire spécifique. Le mot « boulet » est mentionné pour la première fois au XVIe siècle par Lancelot de Casteau, maître-queux de trois Princes-Evêques de Liège. Si ce dernier ne parle que de boulet de poisson, il en prépare également à la viande, mais sous le nom de « rondes boules » dont la recette est tout de même très proche de celle confectionnée aujourd'hui.

La toute première recette du genre retrouvée à Liège comportait : veau et graisse de bœuf hachés, œufs, noix de muscade, gingembre, sel, herbes hachées. La sauce se compose de bouillon, de citron confit, de menthe, de marjolaine et de verjus ou de vin. On retrouve l'évolution de cette recette dans un manuscrit liégeois du XVIIIe siècle, mais cette fois-ci sous le nom de « boulet », désormais définitivement acquis.



Quel est le folklore lié au boulet à la liégeoise ?



C'est le 23 mars 1996 que fut officiellement créée la "Confrérie du Gay Boulet". En 1992, deux beaux-frères, attachés aux traditions gastronomiques de leur région, décidèrent de rassembler autour d'eux plusieurs de leurs amis afin de créer une confrérie dont le but serait de faire connaître le boulet liégeois à travers le monde.

L'objectif poursuivi est aussi de défendre la qualité artisanale de ce mets trop souvent galvaudé. En s'inspirant d'un guide gastronomique bien connu, cette petite équipe commença à écumer les friteries et les restaurants régionaux, afin de dresser une liste des divers établissements qui offrent ce plat typiquement liégeois, avec pour intention finale de décerner, chaque année, un trophée dénommé "Boulet de Cristal", au restaurateur dont la recette serait la plus proche de la tradition du terroir.

La « Confrérie du Gay Boulet » est régentée par le « Comitiboulet », qui comprend les 11 membres fondateurs. Chaque membre du « Comitiboulet », ainsi que son épouse, porte le titre de « Grand Maître ». Suivent ensuite les « Maîtres-queux », membres à part entière de la Confrérie, mais ne possédant pas les mêmes prérogatives. Enfin, viennent les « Marmitons » qui, avant de devenir « Maîtres-queux », se doivent de réussir un parcours initiatique d'une année, parcours qui les oblige, entre autre, à déguster des boulets dans cinq établissements différents.



Le costume des « Grands Maîtres » consiste en un pantalon noir, une chemise blanche arborant l'écusson de la Confrérie, une cravate jaune, une longue cape mauve, attachée par une chaîne dorée composée de trois rangs, une épitoge de couleur jaune-or placée sur l'épaule gauche, rehaussée des écussons de la Confrérie et du perron liégeois. Il se complète d'un jabot en dentelle blanche, de deux boules de laine brune portées à droite, au niveau de la ceinture, et d'un béret mauve traversé, sur le côté droit, d'une cuillère en bois.



Le célèbre cri de ralliement de cette joyeuse Confrérie est :
« Gay gay gay ... Boulet ! »



La recette du boulet :

Ingrédients :

- ❖ 300g de haché de bœuf
- ❖ 700g de haché de porc
- ❖ 1 oignon finement haché
- ❖ Du persil finement haché
- ❖ 4 tranches de pain de mie imbibées de lait
- ❖ 2 œufs
- ❖ Un peu de chapelure
- ❖ Sel, poivre et noix de muscade
- ❖ 3 oignons grossièrement hachés
- ❖ 4 cs de cassonade brune : sucre roux qui provient du sucre de canne
- ❖ Du vinaigre de vin rouge
- ❖ Du bouillon de viande
- ❖ 3 cs de sirop de Liège : c'est un sirop épais de pommes, poires, dates, abricots et pruneaux.



La préparation :

Mettre dans un grand saladier :
le haché de bœuf et de porc,
l'oignon finement haché,
le persil,
les 4 tranches de pain de mie,
les 2 œufs,
la chapelure
et le sel, poivre et noix de muscade.



Mélanger tous les ingrédients et former des boulettes de +/- 120gr.

Poser les « boulets » dans un plat à four préalablement beuré.



Faire dorer les « boulets » au four à 180° pendant 30 à 35 minutes

Pendant ce temps, hacher grossièrement 3 gros oignons.



Les faire suer dans un peu de matière grasse.

Ajouter la cassonade et le sirop de Liège et cuire comme pour un caramel.





Déglacer au vinaigre de vin rouge puis mouiller d'eau et de bouillon de viande et porter à ébullition pour épaissir la sauce.

Sortir les boulets du four et les mettre dans la sauce.
Laisser mijoter pendant une vingtaine de minutes.



Servir les boulet à la liégeoise avec des frites et de la salade
(on peut aussi remplacer la salade par de la compote de pommes)

Une variante de la boulette :



La boulette de viande est aussi connue pour être servie avec une sauce à base de tomates.