

POGNE

Voici une recette de pogne. Une recette, et non la recette, car les goûts et les habitudes de chacun (plus ou moins de parfum, rhum ou Frontignan, levure ou levain ...) font que les recettes sont nombreuses. Autrefois, lorsqu'à la campagne presque chaque famille préparait pour Pâques sa « pogne d'oeufs », cuite au four familial ou chez le boulanger, il était de tradition d'aller goûter la pogne des voisins, et d'apprécier ainsi le tour de main et la recette des uns et des autres.

Les proportions correspondent à la préparation d'environ 2 kg de pâte, soit de quoi obtenir une grosse pogne qui remplira largement le four de votre cuisinière, ou bien deux pognes d'un kilo. Pour débiter il convient de commencer avec une petite pogne de trois oeufs.

Quatre étapes à répartir sur une quinzaine d'heures, en laissant lever entre chaque intervention: préparer le levain (par exemple le soir vers 19h), pétrir (le soir vers 21h), mettre en forme (le lendemain matin vers 7h), cuire (vers 10h). Une règle d'or: la pogne a besoin de chaleur, il faut donc penser à sortir du réfrigérateur beurre et oeufs longtemps à l'avance (par exemple le matin pour pétrir le soir), et à trouver un endroit chaud, au dessus d'un radiateur par exemple, pour faire lever votre pâte après pétrissage et après la mise en forme.

Enfin vous retrouverez dans la pogne ce que vous y aurez mis, cherchez donc la qualité des ingrédients: beurre, oeufs, fleur d'oranger (préférez celle qui est distillée en Provence) et surtout farine. Les meuniers de la région de Romans, habitués depuis des générations à moudre les blés du pays et habiles à livrer la farine qui convient le mieux aux préparations culinaires locales, pogne ou ravioles, savent vous fournir la meilleure farine de force pour réussir votre pogne de Pâques.

Ingrédients (pour une pogne de 6 oeufs) et étapes:

1. Levain:
7 g, soit environ 1/4 cube de levure
1 pincée de sel
1/2 verre d'eau tiède (25°)
farine

2. Pâte:
7 g, soit environ 1/4 cube de levure
1/2 verre d'eau tiède
6 œufs
5 c. à soupe de rhum
6 c. à soupe de fleur d'orange
le zeste rapé d'un citron
350 g de sucre
250 g de beurre
environ 1.2 kg de farine

3. Mise en forme:
1 feuille de papier sulfurisé
pogne de 3 œufs :
diamètre intérieur de 14 cm
pogne de 6 œufs :
diamètre intérieur de 17 cm

4. Cuisson
environ 150 °, à adapter à votre four
1 jaune d'oeuf pour dorer, avant de fendre
pogne de 3 œufs : environ 35 mn
pogne de 6 œufs : environ 40 mn

ACCES 2003, André Birant et J.-Michel Effantin

Prévoir :

- le vendredi une cuillère en bois, une cuillère à soupe, un verre , un grand saladier, un torchon, un tablier, une râpe à citron, un verre mesureur
- le samedi une feuille de papier cuisson, un plateau ou une plaque de four

Petits compléments (mars 2025):

On dore la pogne au jaune d'oeuf et on la fend seulement avant de l'enfourner. Quatre fentes profondes d'1 ou 2 cm, en carré inscrit dans la couronne, avec une lame qui coupe bien et sans appuyer.

A la cuisson la pogne s'ouvre d'abord sans se colorer et en même temps qu'elle gonfle. On peut monter un peu la température du four lorsqu'elle a atteint son plein développement.

Un de mes jolis souvenirs d'enfance est le départ de mon oncle Raymond, meunier à Châteauneuf juste à côté du pont sur la Galaure, au volant de sa fourgonnette grise pour porter cuire chez le boulanger, il s'appelait Chorier je crois, les énormes pognes qu'avaient préparées ma tante Raymonde pour Pâques. Après son retour, et dès qu'elles auraient refroidi, elle les envelopperait, les « plierait » comme on dit ici, dans ces grands draps épais d'autrefois pour les conserver fraîches plus longtemps. Elles attendraient ainsi d'être la proie de la gourmandise des parents, voisins et amis qui passeraient dans la semaine, en embaumant d'une douce odeur de citron, de fleur d'oranger, l'air froid d'une des chambres de l'étage du vieux moulin à la façade de galets roulés, posées sur le lit haut à côté de l'antique armoire à deux portes en noyer.

Et puis il y avait aussi, plus petite, la pogne que faisait cuire ma tante Fernande, ma « tatan de Romans », cette fois dans le four électrique de la cuisine de son appartement de Romans, au troisième étage. Avant d'être découpée sur la table, je ne crois pas qu'elle était en formica, elle trônerait dans la niche centrale du corps bas du buffet en bois peint en blanc des années 50.

Enfin un jour j'ai moi aussi appris à faire ma pogne, à Saint-Donat aux Monistrols avec mon oncle André, mon « tonton Dédé », qui a lui aussi été meunier au moulin Robert de Saint-Donat et aussi à sa retraite à la minoterie Clément à Romans. Et c'est sa recette, celle qu'il a transmise à près de 300 personnes à l'université populaire ACCES à Romans à partir de 2003, que je vous propose de découvrir. Il disait que c'était celle de la boulangerie Châtain, le frère et les deux sœurs, dans la rue des Balmes, à peine cent mètres plus haut que là où j'habite depuis 1991.

La pogne c'est une histoire de famille et de lieux, de comment le temps passe, de liens qui se nouent et se défont.

Le vendredi matin de la « semaine folle » de 2024,
JME