LES MARQUEURS D'ORGANISATION TEXTUELLE COMME EXPRESSION DE L'ELLIPSE DANS LE TEXTE PROCEDURAL

Mariana PITAR
(Université de l'Ouest, Timisoara)
mariana.pitar@e-uvt.ro

Markers of Textual Organization as Expression of Ellipsis in Procedural Texts
The procedural text is a type of text remarkable for its clear textual organization, reflecting an underlying structure which works as a source and a core for the surface text. Each of its genres presents a specific textual structuring that results from an evolutionary process and a long writing/decoding tradition. Practical experience in the field, as well as repeated contact with the same type of text, leads the receiver to forge a mental pattern, or a decoding model. This model makes it possible to give up the redundant, predictable and already known elements and to take into account new and variable information. In our paper, we will analyse the ellipses due to the structuring of the text on several levels: lexical and syntactic (lack of correlative instruments, objectification of expression, omission of explanations, repetitions, etc.), semiotics (the role of images and symbols that accompany the text or replace it), structural (non-linguistic elements that mark the modular structure of the text).

Keywords: *ellipsis; procedural text; underlying structure; textual organization*.

Introduction

Sans essayer de nous attarder trop sur la notion d'ellipse qui a fait couler beaucoup d'encre[1] nous pouvons la définir, d'une manière synthétique, comme un phénomène linguistique consistant en une absence, une omission, qui peut se manifester à plusieurs niveaux : phonétique, morphologique, syntaxique, lexical, sémantique, mais aussi au niveau de la communication orale ou du texte/discours écrit[2].

En ce qui suit nous nous proposons de montrer, dans un premier temps, le fait que l'ellipse, comme manque de certains éléments qui doivent être reconstitués par le locuteur, est un phénomène discursif dont les causes sont de nature diachronique. Dans un deuxième temps, nous allons essayer d'analyser les ellipses dues à la structuration du texte à plusieurs niveaux : macrostructural, lexical et syntaxique, sémiotique.

Nous appuyons notre démarche sur l'analyse de quelques recettes de cuisine, comme genre spécifique du texte prescriptif. Nous avons choisi ces textes parce que leur forme écrite est le résultat d'une double expérience du locuteur. D'une part, une expérience pratique donnée par l'activité répétée et généralisée (des spécialistes, mais aussi des utilisateurs) et par le contact avec un certain domaine (gastronomique, dans notre cas). D'autre part, une expérience textuelle acquise par le contact prolongé avec un certain type de texte, dans ce cas une expérience de lecture de la part du destinataire/lecteur et une expérience de rédaction de la part de l'auteur-rédacteur. En effet, la recette de cuisine connaît une forme orale transmise de bouche à oreille

[1] Cf. une histoire des acceptions de la notion dans Haroche et Maingueneau, 1983.
[2] Tamba-Metz (1983) parle de l'ellipse comme phénomène discursif.

BDD-A29061 © 2018 Editura Universității de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:49:45 UTC)

depuis toujours, mais connaît aussi une longue tradition écrite. En France, les premiers recueils de recettes datent de 1300 mais de tels écrits sont connus depuis l'Antiquité (cf. Apicius et ses recettes).

Cette expérience et cette tradition convergent vers l'élimination, au cours du temps, de certaines parties du discours dont la répétition devient superflue. Il s'agit d'éléments de nature lexicale et syntaxique, mais aussi discursive. Cette expérience entraîne aussi un changement de l'horizon d'attente de la part de l'allocutaire, ce qui contribue à justifier la forme actuelle de recette épurée de tout élément superflu.

Ellipse et norme

Pour la plupart des linguistes, l'ellipse se définit par rapport à un canon, à une norme. Le canon textuel est un modèle qui se trouve dans l'esprit du lecteur et par rapport auquel il décode le sens d'un énoncé/texte. Ce modèle, selon lequel le texte est décodé, est constitué par la structure sous-jacente qui se superpose sur le texte de surface comme une grille de lecture, de décodage (Pitar, 2014). La structure sous-jacente est commune à tous les genres d'un certain type de texte. Elle se trouve, d'une manière plus ou moins consciente, dans l'esprit des locuteurs et se forme par le contact prolongé avec un certain type de texte, ce qui veut dire qu'elle est le résultat d'une pratique de lecture de textes de même type. On arrive ainsi à un certain horizon d'attente du lecteur qui se rapporte au thème / domaine (cuisine, domaine technique etc. en fonction du genre textuel) et à la structure qui lui correspond.

Pour ce qui est du texte injonctif, la structure de surface est organisée en modules qui reflètent l'organisation sous-jacente du texte et se présente de la manière suivante :

Objectif – matériau - opérations à suivre - résultat

Dans le cas de la recette de cuisine, ce schéma sous-jacent se reflète en surface de la manière suivante :

Objectif – le titre de la recette

Matériau – les ingrédients

Les opérations à suivre – les étapes de préparation [ordre chronologique strict = résultats partiels]

Résultat – l'obtention du produit (implicite) = produit mentionné dans le titre/illustré par l'image

L'Annexe 1 présente une recette de cuisine contemporaine dans laquelle ces modules sont bien mis en évidence par les titres – *ingrédients, préparation* – et par la numérotation des opérations.

La structure sous-jacente, exprimée en surface par une mise en page qui ordonne le texte en séquences thématiques, logiques et chronologiques, donc par des éléments non-linguistiques, joue un rôle syntaxique (elle remplace les connecteurs) ou lexical. Ce sont des éléments qui apparaissaient explicitement dans le texte d'autrefois.

C'est en fonction de ce schéma que le rédacteur va construire son texte et que le lecteur va décoder le contenu pour le transformer en activité pratique. Tout ce qui dépasse ces informations est considéré comme superflu et non-conforme aux caractéristiques du texte.

Cette structure organisationnelle qui est, en même temps, schéma de décodage, devient conscient et opérationnel au long du temps, suite à l'expérience pratique et rédactionnelle dont

BDD-A29061 © 2018 Editura Universității de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:49:45 UTC)

nous avons parlé. Elle est moins visible dans les recettes d'autre fois, surchargées d'informations que nous considérons aujourd'hui comme superflues et peu organisées, mais elle est très évidente dans les recettes contemporaines grâce aux marqueurs que nous allons analyser.

Évolution de la structure de la recette

Pour illustrer l'évolution du texte à partir d'un texte compact, stylistiquement hétérogène, jusqu'à un texte épuré d'éléments superflus, bien structuré en modules, nous allons analyser quelques recettes de cuisine provenant d'époques différentes.

La première recette, *Cretonnée de pois nouveaux ou de fèves nouvelles,* fait partie d'un recueil de recettes nommé *Le Ménagier de Paris*, datant de la première partie du XIV siècle (1392-1394).

Cretonnée de pois nouveaux ou de fèves nouvelles

(*Le Ménagier de Paris)*

Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils se défassent et égouttez-les. *Puis* prenez du lait de vache bien frais, mais dites à la marchande de lait que vous ne le voulez pas si elle lui a ajouté de l'eau, car fort souvent elles étendent leur lait d'eau. Or, s'il n'est pas très frais ou s'il contient de l'eau, il tourne**.** Et faites *d'abord* bouillir ce lait *avant d*'y ajouter quoi que ce soit, car il tournerait aussi **:** *puis* écraser *d'abord* du gingembre pour ouvrir l'appétit et du safran pour colorer en jaune. Bien qu'on puisse, si on veut, lier avec des jaunes d'œufs battus et que ces jaunes colorent bien tout en faisant liaison, le potage tourne cependant plus facilement avec cette liaison qu'avec celle faite au pain avec du safran pour colorer. *Ainsi ceux qui veulent faire une liaison avec du pain doivent prendre du pain blanc en non levé, le mettre à tremper dans une écuelle avec du lait ou du bouillon de viande, puis l'écraser et le passer à l'étamine***.** Et *lorsque* votre pain aura été passé par l'étamine, mettez-le avec les pois et ajoutez vos épices sans les passer par l'étamine et faites bouillir le tout. *Quand cela sera cuit*, ajoutez alors votre lait et le safran. *Vous pouvez aussi utiliser comme autre liaison des pois ou des fèves écrasés, puis délayés. Mais vous pouvez faire la liaison qui vous plaira le mieux.* Et *lorsque* vous faites une liaison aux jaunes d'œufs, il faut les battre, les passer à l'étamine et les verser dans le lait hors du feu, *une fois* qu'il a bien bouilli avec les pois ou les fèves frais. Le moyen le plus sûr est de verser un peu de lait bouillant dans l'écuelle contenant les jaunes d'œufs battus et de les mélanger peu à peu avec une quantité de lait suffisante pour que les jaunes d'œufs soient bien délayés. On reverse *ensuite* le contenu de l'écuelle dans le potage, toujours hors du feu et, ainsi, il ne tournera pas. Si le potage est trop épais, éclaircissez-le avec du bouillon de viande. *Lorsqu'il* est prêt, il faut préparer des morceaux de coquelet, de veau ou des abats d'oie préalablement cuits puis frits, et en disposer deux ou trois dans chaque écuelle avant de verser le potage.

En lisant cette recette, on peut observer l'abondance d'informations plus ou moins pertinentes pour le lecteur d'aujourd'hui. Tous les éléments qui surchargent la recette, qui manqueraient dans une recette contemporaine, sont considérées comme superflus par rapport à un modèle de recette que le lecteur contemporain a dans l'esprit.

Ce que nous pouvons remarquer dans cette recette est, d'abord, le manque d'une structure claire et un chevauchement d'informations de toute sorte :

- éléments anecdotiques insérés dans la recette proprement-dite qui feraient sourire le lecteur d'aujourd'hui, comme dans le fragment suivant : « mais dites à la marchande de lait que vous ne le voulez pas si elle lui a ajouté de l'eau, car fort souvent elles étendent leur lait d'eau. Or, s'il n'est pas très frais ou s'il contient de l'eau, il tourne » ;

BDD-A29061 © 2018 Editura Universității de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:49:45 UTC)

- conseils : « Le moyen le plus sûr est de verser un peu de lait bouillant dans l'écuelle contenant les jaunes d'œufs battus et de les mélanger peu à peu avec une quantité de lait suffisante pour que les jaunes d'œufs soient bien délayés » ;

- une offre de choix dans la réalisation du plat, choix qui ramifient le discours, de sorte que nous avons deux rhèmes développés (en italique dans le texte) ;

- des explications détaillées parfois touffues : « On reverse ensuite le contenu de l'écuelle dans le potage, toujours hors du feu et, ainsi, il ne tournera pas » ;

- des connecteurs bien enchaînés pour former un discours correct du point de vue syntaxique et qui forment des phrases complexes, assez longues, dont le rôle est de marquer l'ordre des opérations ; pourtant, ils sont trop abondants et répétitifs pour un lecteur contemporain ;

- un jeu de temps verbaux et d'indices temporels : des connecteurs temporels (*avant, quand, ensuite, d'abord, puis, lorsque*), mais aussi, à part le présent, comme temps du discours, des futurs antérieurs qui projettent l'opération dans un futur du discours et en même temps passé par rapport à un présent de l'action. Cela institue déjà deux temps parallèles : un temps du discours par le présent du verbe et un temps futur de l'action.

Une deuxième recette que nous allons analyser fait parti du livre *l'Ouverture de cuisine* de Lancelot de Casteau, datant de 1604.

BLANC-MANGER

(Lancelot de Casteau)

Prenez un chapon ou une poule tuée deux ou trois jours auparavant et mettez-le à cuire. *Une fois* cuit, ôtez la poitrine, découpez-la en petits morceaux, puis écrasez-la dans un mortier en y ajoutant deux ou trois cuillers de lait de vache. *Ensuite* prenez sept livres et dix onces de lait de vache, une livre de farine de riz bien fine. Mélangez bien votre farine avec la viande de chapon. *Ensuite* mélangez votre préparation avec le lait. *Après cela*, prenez une livre et demie de sucre bien blanc. Mettez celui-ci dans un chaudron sur le feu et remuez régulièrement avec une louche en bois. *Une fois* cela bouilli durant un quart d'heure, ajoutez-y huit onces d'eau de rose, un peu de sel, et laissez encore bouillir un petit quart d'heure. *Ensuite* ôtez du feu, versez dans le plat ou des petits récipients ou des moules carrés.

Nous pouvons déjà remarquer une structure plus claire, un enchaînement logique et chronologique plus évident. Le texte est encore compact, mais on peut saisir le fil rouge (surtout chronologique) qui n'est plus, cette fois, entravé par d'autres digressions.

Il y a, pourtant, une répétition un peu encombrante des connecteurs temporels qui marquent l'ordre des opérations que nous avons marqué en italique : *ensuite, après cela, une fois.*

Si nous revenons maintenant à la recette contemporaine, nous remarquons deux grands types de structures. Une recette plus compacte, qui sépare seulement les ingrédients des opérations/ de la préparation, comme dans la recette de l'annexe 2, et une recette encore plus organisé où la séquence de la préparation est divisée en plusieurs étapes à l'aide de marqueurs non-linguistiques, tels que la mise en page, la numérotation, un titre, ayant comme appui, dans la plupart des cas, une image (Annexe 1). Cela dépend aussi du support sur lequel la recette apparaît. Dans le cas des recettes publiées sur Internet, les images et les marqueurs non linguistiques sont plus nombreux que dans les livres imprimés. Une manière plus explicite qui permet la récupération de l'information est la variante vidéo qui fournit des explications supplémentaires, mais aussi la réalisation de l'action pratique pas à pas.

BDD-A29061 © 2018 Editura Universității de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:49:45 UTC)

Par rapport à la recette du Moyen Âge, nous pouvons remarquer une épuration massive du texte et une structure très organisée qui se rapproche de la structure sous-jacente par la mise en évidence des modules à l'aide des marqueurs d'organisation textuelle explicites : espace, numérotation, sous-titres etc.

Types d'ellipses dans la recette de cuisine

Quelle que soit la formule choisie pour la recette contemporaine, la structure est très organisée, suite à l'évolution de ce genre, ce qui se traduit par l'élimination de certains éléments de surface, par des ellipses présentes à plusieurs niveaux.

• **Au niveau syntaxique.** Il y a une élimination presque totale des connecteurs temporels (*d'abord, ensuite, après, puis*). L'ordre des opérations est pris en charge par l'ordre des phrases, (dans la recette compacte) ou, il est surmarqué par des titres et par des marqueurs non linguistiques tels que les numérotations (dans la recette plus organisée). Sont éliminés aussi les relateurs textuels entre les séquences de phrases qui montrent les différentes étapes (l'ordre chronologique), ce rôle étant repris par l'ordre des phrases et par les syntagmes explicatifs ou introductifs du type : *pour préparer la pâte vous devez....; vous avez besoin de..., pour obtenir.... il est nécessaire* etc.). La présence d'un titre de séquence rend superflu tout relateur ou expression introductive.

• **Au niveau sémantique.** Si dans la recette ancienne chaque ingrédient est repris dans le contenu de la recette, dans le texte moderne il y a une préférence pour des termes génériques et anaphoriques à la fois qui englobent des ingrédients mentionnés dans la première partie de la recette (la *pâte*, la *garniture etc.).* La description de la manière dont on effectue certaines opérations manque de détails ou d'explications (*cuire à blanc, revenir,* etc.), ces actions étant considérées comme connues. Il manque aussi la mention d'autres opérations qui sont sous-entendues (allumer *le feu, ajouter du sel,* etc.*).*

Une transformation importante est due au mode verbal employé. L'infinitif (ou le présent avec la même valeur) efface toute indication temporelle et supprime la distinction entre le temps du discours et le temps de la réalisation pratique.

À la suite de ces observations, on peut se poser la question si dans ce cas nous avons affaire à une ellipse ou non. Si l'ellipse se définit par rapport à un modèle ou à une norme, on peu se demander, d'abord, quelle est la norme ou le modèle dans ce cas, parce que nous pouvons nous rapporter à deux modèles ou normes :

- d'une part ce sont les règles de la bonne formation d'un texte qui demandent la présence des éléments de liaison entre les phrases, ainsi que la reprise des éléments antérieurs (le respect de la métarègle de la répétition) ;

- d'autre part, si nous prenons comme norme la structure sous-jacente modulaire de ce type de texte, ces omissions ne sont que les informations que le lecteur rétablit par inférences. Il s'agit d'inférences dues à la compétence textuelle obtenue par le contact prolongé avec ce type de texte et à la compétence encyclopédique comme connaissance du domaine.

L'absence des éléments déjà mentionnés aide en fait à la bonne formation du texte car, dans ce cas, celui-ci répond à la *maxime de quantité* de Grice et à la notion de *pertinence* de Sperber et Wilson.

L'information implicite, absente en surface, est récupérée par des raisonnements à partir des informations textuelles de départ combinées aux connaissances générales des locuteurs. La

BDD-A29061 © 2018 Editura Universității de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:49:45 UTC)

numérotation, les titres des étapes, l'organisation en module, l'image, la vidéo avec des explications supplémentaires ne sont que quelques indices pour la récupération de l'information implicite.

Le modèle, l'organisation textuelle introduisent une hiérarchie informationnelle. L'ellipse récupérée par le schéma textuel fait partie elle-même de la norme et tient d'une compétence discursive. La structure sous-jacente exprimée en surface par une mise en page qui ordonne le texte en séquences logiques et thématiques, donc par des éléments non-linguistiques, joue un rôle syntaxique et remplace les connecteurs ou les éléments lexicaux qui, autre fois, apparaissaient explicitement dans le texte.

Conclusion

La compréhension du texte fait partie d'une stratégie de lecture. Les informations para-textuelles données par le rédacteur font partie de cette stratégie de compréhension et sont le résultat d'une expérience du lecteur avec ce qui mène à une stratégie de décodage des signes divers du texte.

Le schéma sous-jacent du texte déjà mentionné fait partie de cette stratégie de lecture. Le lecteur cherche d'abord les grands modules de ce type de texte : *le but/objectif/les ingrédients, les opérations/ le résultat* et tout leur contenu est décodé en fonction du module auquel ils appartiennent. La compréhension du sens n'est pas entravée par ces ellipses de structure. Le contexte, le thème, le domaine ainsi que la structure sous-jacente qui se trouvent dans l'esprit du lecteur sont suffisants comme indices de sens.

Chomsky (apud Maingueneau, 1983) affirme d'ailleurs que « c'est à la structure profonde que revient le rôle de restituer la structure canonique, la transformation donnant à l'ellipse un statut précis ».

L'ellipse est liée ici, d'une part, à l'évolution d'un genre textuel qui mène a l'élimination des éléments superflue. D'autre part, il faut relier l'ellipse à l'inférence comme phénomène linguistique universel qui intervient dans le développement diachronique de toute langue et qui est présente dans toute situation de communication de nos jours, comme l'affirme Pozierak-Trybisz (2011 : 161,162) :

> Nous nous rendons compte que, généralement, dans une situation de communication, nous ne disons que ce qui doit être absolument dit pour nous faire comprendre par notre interlocuteur, surtout dans notre époque de la communication 'instantanée' (courriel, sms, conversations constantes au téléphone portable) où toutes sortes d'abréviations, aussi bien formelles (phrases et mots tronqués) que d'éléments de sens, prennent de plus en plus de place par rapport aux énoncés grammaticalement et sémantiquement explicites. Le 'reste' du sens vient du contexte, du co-texte, de la situation d'énonciation, des gestes et des autres signaux ou indices, bref de toutes [*sic*] les côtés de la sémiosphère dans laquelle nous vivons (Bougnoux : 2001) où tout est signe (Pierce in : Siouffi, G., Van Raemdonck, D., : 1999).

Bibliographie :

BRONCKART, Jean-Paul, 1977, *Activité langagière, textes et discours*, Lausanne-Paris, Delachaux et Niestlé.

CHERCHI, Lucien, 1978, « L'ellipse comme facteur de cohérence », in *Langue française*, n°38. *Enseignement du récit et cohérence du texte*. pp. 118-128; doi : 10.3406/lfr.1978.6123
http://www.persee.fr/doc/lfr_0023-8368_1978_num_38_1_6123 [dernière consultation : le 7.11.2018]

BDD-A29061 © 2018 Editura Universității de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:49:45 UTC)

HAROCHE, Claude, Maingueneau, Dominique, 1983, « L'ellipse ou la maîtrise du manque », in *Histoire Épistémologie Langage*, tome 5, fascicule 1. *L'Ellipse grammaticale : Études épistémologiques et historiques*. pp. 143-150 ; doi : 10.3406/hel.1983.1152
http://www.persee.fr/doc/hel_0750-8069_1983_num_5_1_1152 [dernière consultation : le 7.11.2018]
PITAR, Mariana, 2007, *Genurile textului injonctiv*, Timişoara, Excelsior Art.
PITAR, Mariana, 2013, « Niveaux et codes communicationnels dans les modes d'emploi » in *Agapes francophones, « Passeurs de mots », tenu à l'Université de Timişoara les 16 et 17 mars 2012.* Études réunies par : Andreea Gheorghiu, Ramona Maliţa, Ioana Marcu, Mariana Pitar, Dana Ungureanu. Timişoara, Editura Universităţii de Vest, pp. 351-361.
PITAR, Mariana, 2014, *Textul injonctv. Repere teoretice*, ediţia a II-a, ExcelsiorArt.
POZIERAK-TRYBISZ, Izabela, 2011, « Ellipses sémantiques dans des phrases de communication », in *Synergies Pologne*, nr 8, pp. 161-171.
TAMBA-MECZ, Irène, 1983, « L'ellipse : phénomène discursif et métalinguistique» , in *Histoire Épistémologie Langage,* tome 5, fascicule 1. *L'Ellipse grammaticale : Études épistémologiques et historiques*. pp. 151-157 ; doi : 10.3406/hel.1983.1153
http://www.persee.fr/doc/hel_0750-8069_1983_num_5_1_1153 [dernière consultation : le 7.11.2018]
WHEATON, Barbara, 1984, *L'office et la bouche ; histoire des moeurs de la table en France entre 1300-1789*, Kalmann-Lévi.

Annexe 1
Quiche boursin- lardons et carottes

Ingrédients / pour 6 personnes

- Pâte brisée :
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre
- sel
- herbes de Provence
- Garniture :
- 200 g de lardons
- 2 carottes
- 1 fromage genre Boursin
- 3 oeufs
- 20 cl de crème
- 10 cl de lait

Réalisation

Difficulté	**Facile**
Préparation	**30 mn**
Cuisson	**35 mn**
Repos	**1 h**
Temps Total	**2 h 05 mn**

BDD-A29061 © 2018 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:49:45 UTC)

PRÉPARATION

1. 
Pâte : amalgamer les ingrédients de la pâte jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter de l'eau petit à petit en malaxant jusqu'à obtenir une boule. Entreposer 1 h au frais, dans un papier film.

2. Etaler la pâte. En garnir un moule à tarte. Faire cuire à blanc 9 minutes.

3. 
Préparer la garniture. Râper les carottes. Dans un saladier, mélanger les oeufs, la crème, le fromage émietté, le lait, les carottes et les lardons légèrement revenus dans une poêle sans matière grasse.

Pour finir
Verser la préparation sur la pâte précuite. Mettre au four thermostat 6, 180 °c, pour 30 à 35 minutes.

(source de la recette: https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/318293-quiche-boursin-lardons-et-carottes-rapees)

Annexe 2
Cassoulet à ma façon

750 g de haricots coco ou mojette de Vendée
- 16 tranches de saucisson à l'ail
- 8 saucisses de Toulouse non fumées
- 4 tranches de poitrine de porc fraîche
- 4 tranches de poitrine de porc fumée
- 2 boîtes de confit de canard (4 cuisses)
- 70 g de concentré de tomate en boîte
- chapelure
- ail, thym, laurier
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Mettre la mojette à tremper la veille dans l'eau froide.
Égoutter la mojette, la mettre à cuire dans une cocotte, recouverte d'eau froide, non salée, avec 5 ou 6 gousses d'ail, du thym et du laurier, pendant une bonne 1/2 heure, 3/4 d'heure, à partir de l'ébullition.
Égoutter la mojette, **puis** la mettre dans une grande cocotte, recouvrir d'eau. Ajouter le concentré

BDD-A29061 © 2018 Editura Universității de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:49:45 UTC)

de tomate, les rondelles de saucisson, la poitrine fumée coupée préalablement en morceaux, quelques gousses d'ail, (on aura ôté les anciennes), du thym, du laurier, remettre a mijoter.
Dans une poêle, faire griller la poitrine fraîche coupée en morceaux , **ensuite** les saucisses, et rajouter tout ceci dans la cocotte, en ayant pris soin d'essuyer le surplus de graisse avec un sopalin. Saler, poivrer, et remettre a mijoter une heure a feu très doux (thermostat 3 maximum sur la plaque mijotron), en remuant de temps en temps.
Sortir les cuisses de canard des boîtes, bien les nettoyer de toute la graisse, et séparer les haut et les bas de cuisses.
Ajouter dans la cocotte, vérifier l'assaisonnement, et laisser encore mijoter 1/2 heure. Mettre le four à préchauffer, chaleur tournante (on mettra deux plats sur deux niveau), à 110°C (thermostat 3 ou 4).
Prendre deux grands plat à gratin en terre cuite à bord assez haut, les frotter avec de l'ail, puis, délicatement, répartir le contenu de la cocotte dans les deux plats (attention au confit qui se détachent très facilement). Il faut que la sauce recouvre juste a niveau les haricots. saupoudrer alors de chapelure, et mettre au four.
Vérifier régulièrement que la préparation cuit tout doucement, et qu'il y a suffisamment de sauce, il faut toujours que le jus soit au niveau des haricots. De temps en temps, appuyer sur les morceaux de viande ou de saucisse pour les remettre un peu dans la sauce.
On peut laisser mijoter encore 1/2 heure, deux heures, ou mieux laisser refroidir au bout d'une heure et remettre à cuire encore une heure (par exemple si on prépare la veille)
C'est encore meilleur réchauffé.

(Source de la recette :
http://ecoles.ac-rouen.fr/circ-neubourg/Animations/Lectureinferer/LectureInfererPratique.pdf)

BDD-A29061 © 2018 Editura Universității de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-15 20:49:45 UTC)