



10 ans les nouvelles GASTRONOMIQUES par Sandrine Kauffer-Binz

(HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM)



(https://nouvellesgastronomiques.com)



Une mitonnade de pain par Hervé This

01/06/2020

ACTUALITÉS (HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM/CATEGORIES/ACTUALITES/)

HERVÉ THIS (HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM/CATEGORIES/ACTUALITES/HERVE-THIS/)

Partager :

(https://nouvellesgastronomiques.com/une-mitonnade-de-pain-par-herve-this/?share=twitter&nb=1)

(https://nouvellesgastronomiques.com/une-mitonnade-de-pain-par-herve-this/?share=facebook&nb=1)
Confidentialité et cookies : ce site utilise des cookies. En continuant à naviguer sur ce site, vous acceptez que nous en utilisions.

(https://nouvellesgastronomiques.com/une-mitonnade-de-pain-par-herve-this/?share=linkedin&nb=1)
Pour en savoir plus, y compris sur la façon de contrôler les cookies, reportez-vous à ce qui suit : [Politique de confidentialité \(https://nouvellesgastronomiques.fr/CGU\)](https://nouvellesgastronomiques.fr/CGU)

Fermer et accepter

 (<https://nouvellesgastronomiques.com/une-mitonnade-de-pain-par-herve-this/?share=jetpack-whatsapp&nb=1>)

 (<https://nouvellesgastronomiques.com/une-mitonnade-de-pain-par-herve-this/?share=email&nb=1>)

(https://nouvellesgastronomiques.com/une-mitonnade-de-pain-par-herve-this/?utm_source=mailpoet&print=pdf#038;utm_medium=email&utm_campaign=R%C3%A9ouverture%2C+enjeux%2C+Olivier+Nasti%2C+Serge+Schaal%2C+Salon+Food%2C+Concours%2C+)
 (https://nouvellesgastronomiques.com/une-mitonnade-de-pain-par-herve-this/?utm_source=mailpoet&print=print#038;utm_medium=email&utm_campaign=R%C3%A9ouverture%2C+enjeux%2C+Olivier+Nasti%2C+Serge+Schaal%2C+Salon+Food%2C+Concours%2C+)

Mitonnade

L'art de bien traiter, de l'auteur mal identifié, qui n'a signé que de ses initiales LSR, en 1693, comporte une recette de « mitonnade » qui s'assortit d'une définition claire : « Mitonnade est toute sorte de pain que l'on fait bouillir dans un plat ou dans un bassin, quand il s'agit d'une soupe composée ou d'une bisque ». Il en donne une recette que l'on ne retrouve pas dans les textes de la même époque, même si Nicolas de Bonnefons, par exemple, évoque souvent du pain mitonné, sur lequel on met viandes, poissons ou crustacés, farce... A croire que chacun savait parfaitement ce dont il s'agissait !

Aujourd'hui, les dictionnaires parlent de mitonner pour dire que l'on cuit à petit feu, mais c'est ignorer la beauté de la recette, que voici :

on prend du pain, on l'émiette, on le fait sécher ; puis on ajoute du bouillon et l'on cuit ; quand le pain a bu ce premier bouillon, on ajoute du jus de champignon et à nouveau du bouillon en poursuivant la cuisson jusqu'à ce que le liquide soit de nouveau absorbé ; et l'on recommence avec jus de champignon, de mouton, de bœuf.

Observons que, parfois, Nicolas de Bonnefons propose de faire attacher un peu le pain « pour lui faire prendre goût ». Mais déjà, avec lui, l'emploi de « mitonner » pour « faire cuire doucement » apparaît.

Reste la mitonnade, qui est une préparation intéressante et hélas bien oubliée !

Par Hervé This

Partager :

 (<https://nouvellesgastronomiques.com/une-mitonnade-de-pain-par-herve-this/?share=twitter&nb=1>)

 (<https://nouvellesgastronomiques.com/une-mitonnade-de-pain-par-herve-this/?share=facebook&nb=1>)

 (<https://nouvellesgastronomiques.com/une-mitonnade-de-pain-par-herve-this/?share=linkedin&nb=1>)

 (<https://nouvellesgastronomiques.com/une-mitonnade-de-pain-par-herve-this/?share=jetpack-whatsapp&nb=1>)

 (<https://nouvellesgastronomiques.com/une-mitonnade-de-pain-par-herve-this/?share=email&nb=1>)

Confidentialité et cookies : ce site utilise des cookies. En continuant à naviguer sur ce

site, vous acceptez que nous en utilisions.

Pour en savoir plus, y compris sur la façon de contrôler les cookies, reportez-vous à ce qui suit : [Politique de confidentialité \(https://nouvellesgastronomiques.fr/CGU\)](https://nouvellesgastronomiques.fr/CGU)

Fermer et accepter

HERVÉ THIS ([HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM/TAGS/HERVE-THIS/](https://nouvellesgastronomiques.com/tags/herve-this/))

MITONNE ([HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM/TAGS/MITONNE/](https://nouvellesgastronomiques.com/tags/mitonne/))

MITONNER ([HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM/TAGS/MITONNER/](https://nouvellesgastronomiques.com/tags/mitonner/))

PAIN ([HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM/TAGS/PAIN/](https://nouvellesgastronomiques.com/tags/pain/))

TERMINOLOGIE ([HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM/TAGS/TERMINOLOGIE/](https://nouvellesgastronomiques.com/tags/terminologie/))

ARTICLES SIMILAIRES



[#terminologie-herve-this](https://nouvellesgastronomiques.com/tags/terminologie-herve-this/)

TERMINOLOGIE : « ROBERT » PAR HERVÉ THIS
([HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM/TERMINOLOGIE-ROBERT-PAR-HERVE-THIS/](https://nouvellesgastronomiques.com/terminologie-robert-par-herve-this/))

[#juste-temperature-basse-temperature-par-herve-this](https://nouvellesgastronomiques.com/tags/juste-temperature-basse-temperature-par-herve-this/)

JUSTE TEMPÉRATURE, BASSE TEMPÉRATURE PAR HERVÉ THIS
([HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM/JUSTE-TEMPERATURE-BASSE-TEMPERATURE-PAR-HERVE-THIS/](https://nouvellesgastronomiques.com/juste-temperature-basse-temperature-par-herve-this/))

[#terminologie-herve-this](https://nouvellesgastronomiques.com/tags/terminologie-herve-this/)

TERMINOLOGIE PAR HERVÉ THIS
([HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM/TERMINOLOGIE-HERVE-THIS/](https://nouvellesgastronomiques.com/terminologie-herve-this/))

VIDÉO 10 ANS DES NOUVELLES GASTRONOMIQUES

Confidentialité et cookies : ce site utilise des cookies. En continuant à naviguer sur ce site, vous acceptez que nous en utilisons.

Pour en savoir plus, y compris sur la façon de contrôler les cookies, reportez-vous à ce qui suit : [Politique de confidentialité \(https://nouvellesgastronomiques.fr/CGU\)](https://nouvellesgastronomiques.fr/CGU)

Fermer et accepter



(<https://www.facebook.com/nouvellesgastronomiquesdalsace/videos/2022142251224990/>)

INSTAGRAM

FACEBOOK ([HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/LES-NOUVELLES-GASTRONOMIQUES-DE-FRANCE-JULIEN-BINZ-129164220448331](https://www.facebook.com/Les-Nouvelles-Gastronomiques-de-France-Julien-Binz-129164220448331))

Facebook (<https://www.facebook.com/Les-Nouvelles-Gastronomiques-de-France-Julien-Binz-129164220448331>)

NEWSLETTER

E-mail *

Inscrivez-vous !

Confidentialité et cookies : ce site utilise des cookies. En continuant à naviguer sur ce site, vous acceptez que nous en utilisions.
Pour en savoir plus, y compris sur la façon de contrôler les cookies, reportez-vous à ce qui suit : [Politique de confidentialité \(https://nouvellesgastronomiques.fr/CGU\)](https://nouvellesgastronomiques.fr/CGU)

Fermer et accepter

([HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM](https://nouvellesgastronomiques.com))

ANNONCEURS ([HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM/CATEGORIES/A-PROPOS /PARTENAIRES/](https://nouvellesgastronomiques.com/categories/a-propos/partenaires/))

/ CONTACT ([HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM/CONTACT/](https://nouvellesgastronomiques.com/contact/))

/ A PROPOS ([HTTPS://NOUVELLESGASTRONOMIQUES.COM/CATEGORIES/A-PROPOS/](https://nouvellesgastronomiques.com/categories/a-propos/))

Confidentialité et cookies de ce site. Ce site utilise des cookies. En continuant à naviguer sur ce site, vous acceptez que nous en utilisions.

© 2018 LES NOUVELLES GASTRONOMIQUES. TOUS DROITS RÉSERVÉS.
Pour en savoir plus, y compris sur la façon de contrôler les cookies, reportez-vous à ce qui suit : [Politique de confidentialité \(https://www.stratogeme.fr\)](https://www.stratogeme.fr)

Fermer et accepter



Confidentialité et cookies : ce site utilise des cookies. En continuant à naviguer sur ce site, vous acceptez que nous en utilisions.
Pour en savoir plus, y compris sur la façon de contrôler les cookies, reportez-vous à ce qui suit : [Politique de confidentialité \(https://nouvellesgastronomiques.fr/CGU\)](https://nouvellesgastronomiques.fr/CGU)

Fermer et accepter