

Présentation

La **Confrérie de l'Aumônière de Malonne** est une ASBL dont les objectifs sont de trois ordres. Il s'agit premièrement de soutenir et développer des animations socioculturelles au sein du village de Malonne. Ensuite de renforcer et promouvoir l'image de Malonne à travers une activité folklorique qui dépasse éventuellement ses frontières. Et enfin de faire de l'Aumônière de Malonne une ambassadrice gastronomique de Malonne en disant partout la fierté d'être malonnois et en portant loin la renommée de ce joli village où il fait bon vivre et manger.

Chapitre

Chaque année, c'est à la mi-février que la Confrérie tient son chapitre, dans le cadre de l'ancienne abbaye Saint-Berthuin. On y procède à trois types de mises à l'honneur :

- 1) Celle de l'**Ambassadeur de l'aumônière de Malonne** : une personnalité bien connue reçoit la mission de porter hors de nos murs la renommée de notre aumônière
- 2) De manière à remercier et honorer les confréries présentes, un représentant de chacune d'entre elles est fait "**Chevalier de l'Ordre de l'Aumônière**" et reçoit une décoration médaille représentant l'aumônière de Malonne.
- 3) **L'intronisation des nouveaux Aumougneux** (six en général), choisis parmi les habitants du village, distingués pour les services rendus à la confrérie ou pour leur rôle particulier dans la promotion de l'image du village. En signe de leur intronisation, ils reçoivent le gorgerin en corde qui supporte une petite aumônière sculptée en bois.

Cabusaille

Après le chapitre annuel, un grand banquet est organisé dans la salle du cloître de l'abbaye. Après un apéritif, l'Aumônière de Malonne est servie par les nouveaux Aumougneux de l'année, fraîchement intronisés.

La suite du repas se déroule également dans une ambiance musicale, puisque le chœur des Aumougneux intervient à plusieurs reprises pour proposer des chants connus, revus et corrigés pour la circonstance et chantant la gloire du village, de la confrérie, de l'aumônière ou des aumougneux.



Produit

L'**Aumônière de Malonne** consiste en une farce de chou vert agrémentée de lardons, de fromage Saint-Berthuin et de quelques condiments savamment dosés; le tout emballé sous forme de bourse dans une délicate pâte brisée. Elle est traditionnellement servie sur un lit de salade et est agrémentée d'une sauce vinaigrette spécifique, dite "sauce 118". Bien

que l'Aumônière de Malonne n'ait pas encore officiellement de boisson associée, elle s'accompagne aussi bien de bière que de vin rouge.

La Fabrication

La fabrication de l'Aumônière de Malonne® est assurée par un artisan traiteur dans le respect total de la recette originale de Florence Dupont, sous le contrôle de la Confrérie. La Confrérie est dépositaire exclusif du produit; elle seule peut en assurer ou en autoriser la vente.

Comment la préparer ?

En fin de fabrication, l'Aumônière de Malonne est congelée dès la sortie du four. Il faut donc la laisser décongeler avant de la réchauffer. Faites préchauffer votre four à 180°C et mettez-y les aumônières dégelées pendant environ 15 minutes. La couleur typique de l'aumônière lui est donnée lors de sa fabrication, il n'est donc pas nécessaire d'activer l'option "grill". Dernier détail d'importance : il est fortement déconseillé de réchauffer l'aumônière au four à micro-ondes car cela ramollit la pâte brisée et rompt ainsi tout le charme du léger croquant qu'elle confère à l'aumônière.

Où trouver l'Aumônière ?

On peut la trouver dans les commerces malonnois suivants :

- ⇒ Boucherie Romilly, rue Fond de Malonne, 97 - 081/44.41.33
- ⇒ Boucherie Delfosse-Devaux, place du Malpas, 15 - 081/44.43.83
- ⇒ Boulangerie du Malpas, place du Malpas, 20 - 081/44.43.47
- ⇒ Boulangerie « Délices de Saint Berthuin », rue Fond de Malonne, 109 - 081/44.43.47

On peut aussi la déguster au restaurant du Relais du Pèlerin, rue Fond de Malonne, 129 - 081/44.41.60

L'Aumônière de Malonne est également en vente lors des diverses manifestations où la Confrérie tient un stand. En dehors de ces stands, la Confrérie ne vend pas directement aux particuliers mais propose des prix intéressants aux groupements et associations.

Les ingrédients

(pour 20 personnes)

1. Pâte brisée

360g. farine
150g. Beurre (non fondu, en pommade)
3 jaunes d'oeuf
3 pincées de sel
eau froide

2. Farce

1 chou vert
sel, poivre, thym, muscade
1 feuille de laurier
4 gousses d'ail
4 tranches de 1/2cm d'épaisseur de lard fumé
150g. de fromage Saint-Berthuin
1 filet de crème fraîche épaisse
2 oeufs entiers
1 jaune d'oeuf pour dorer

Préparation

1. Pâte brisée

Mélanger la farine et le sel;
Incorporer le beurre en faisant la pâte, puis ajouter les jaunes d'oeuf et suffisamment d'eau froide pour amalgamer la pâte;
Pétrir légèrement.
Quand elle est lisse, l'envelopper dans un film plastique et la mettre au réfrigérateur pendant une heure;
En aucun cas le beurre ne doit être fondu; l'utiliser en pommade.

2. La farce

Précuire le chou lavé et découpé dans de l'eau bouillante salée +/- 1/4 heure;
Egoutter et laisser refroidir.
Découper le chou en lanières et faire étuver une bonne heure dans une cocotte avec un peu de beurre, poivre, muscade, thym, laurier et ail.
Découper le lard en petits dés, le faire colorer légèrement dans une poêle.
Découper le fromage en petits dés.
Laisser refroidir les aliments et ensuite les mélanger intimement.
Ajouter à la préparation les 2 oeufs battus avec un filet de crème (sel et poivre selon goût).

Note : le chou sera avantageusement préparé la veille !

3. Préparation des Aumônières

Abaisser la pâte en disques de 15cm de diamètre et +/- 2mm d'épaisseur (on peut utiliser un gros bol comme emporte-pièce).
Déposer une grosse cuillerée à soupe de farce au centre du disque.
Refermer la pâte en formant une aumônière, en laissant une ouverture sur le dessus.
Dorer les parois avec le jaune d'œuf.
Précuire les aumônières dans un four préchauffé à 200°C pendant +/- 12 minutes sur une plaque graissée (cette cuisson est suffisante pour la congélation).
Pour terminer la cuisson, préchauffer le four à 200°C et laisser cuire 15 minutes.

Note : ne jamais réchauffer au four à micro-ondes

