

A l'issue de cette année, voici le texte patronymique que vous m'avez inspiré : pas de bilan, je change de registre, cette année j'ai juste un désir de faire la cuisine par écrit.

Je vais essayer d'avoir du style, c'est pas facile...

J'entends déjà ce que vous pensez : « de la cuisine qui s'narre, dites moi, c'est étrange, elle prend la grosse tête avec son texte (pour être plus claire : Prende la testa grossa con il suo testo).

Avant toute chose, je vous plante le décor : ma cuisine modèle Ikéa Van Duijneveldt (imprononçable comme il se doit !), toute en formica : elle est superbe. Il y a beaucoup de lumière grâce à de grandes baies vitrées, la vue est envoiante, elle me ravit chaque fois.

Avant de commencer, un petit apéro : Martini glacé avec biscuits 3D dont la pub « croquez léger croquez du creux » me lasse souvent. Ne pas oublier de rajouter un peu de verdure : une verrine brocoli artichaut, ou une autre à la scarole braisée, et enfin une plus épicée : piment Thon.

Après ces mises en bouches, avant de continuer, je mets souvent la radio : parfois c'est rire et chansons avec les sketches de Denis Maréchal ou d'Elie Kakou, dont le célèbre Mme Sarfati, et si mon ptit gars choisit alors c'est musique pour enfants, Tino Rossi et son papa Noël en boucle.

Bon, je me lance dans la cuisine, habillée de mon dernier achat vestimentaire : un tablier top chef !

L'entrée sera une bouchée à la reine artistique, garnie de calamars à l'encre, et sa purée de piment cuite doucement au bain marie au tilleul. Déposer sur le dessus une brochette Fégatelli (c'est une recette italienne qui vient de Florence). « Concentre toi maman, car sinon tu risques d'oublier les mouillettes de pains tièdes, ainsi que les noix de cajou, m'dit mon ptit gars, et ce serait dommage ».

Pour la suite, je veux rester sur du poisson. Beaucoup de possibilités s'offrent à moi : du mérou sauce blanche arrosé d'un zeste de citron, de la sole au moscatel flambé, ou plus classique un pavé de saumon d'atlantique.

Pour accompagner cela, il ne faut pas se contenter de frites chaudes, mais un petit risotto bicolore avec du peperoni, des piments doux tropicaux, ou encore une purée de Rutabaga tiède, car si c'est trop chaud ben ca brûle... J'y rajouterai du munster : en effet ce fromage des Vosges sied exactement à cette recette.

Ne pas oublier un petit plateau de fromage avec du Leerdammer et du fromage de sept-Fons. Pour accompagner ce repas, un verre de Château Margaux, ou du domaine Chazeaux, toujours avec modération bien sûr !

Pour le dessert : un gâteau au chocolat noir et mousse ultra légère. Si j'osais, finalement, je vous ferai aussi un gâteau de riz oncle benz à doux nappage sucré. Par contre je ne ferai pas mon tiramisu au chamallow : c'est navrant mais ce serait trop ! J'aurai trop peur de vomir, ya mieux comme programme de fin de repas !

Après cet intermède culinaire, je vous souhaite bon vent : A l'X, centrale ou ailleurs....
Bonnes vacances ; c'était pour moi encore une très bonne année.