Le Cuisiverbiste

N° Sûrement le dernier Mars 2024

Spécial - **Amours en ébullition**

Une recette de cuisine au wok et à la woke : Cœur braisé et mirepoix d'objurgations

Il glorifie son épouse d'un ton affable
Lorsqu'à la vue des plats il replie ses journaux.
Heureux homme celui qui, les pieds sous la table,
Se vante d'avoir choisi la fée des fourneaux ?

Autres temps, autres mœurs,
Écoutez la clameur !
Pour plaire à Rousseau[1],
Il nous faut éduquer,
Il faut réinventer
Émile et Roméo !

Ma belle est en cuisine,
À ses yeux je devine
Quel plat elle mijote.
Elle sort ses ustensiles,
Elle me met sur le grill,
Sa recette ! Sa marotte !

1- Jean-Jacques et Sandrine.

À feu vif et jaloux,
Elle a fait revenir
Mes amours passées.
Au pilon elle dissout,
Elle écrase d'un rire
Mes ex concassées.

Elle hache de colère
Nos vœux épistolaires.
Je connais cette antienne,
Mes écrits en julienne,
Elle exige un poème,
Une rime, un je t'aime.

D'un regard aiguisé,
Elle sait me mettre à nu.
Elle me veut à la carte,
Saignant, haché menu,
Dressé comme une tarte
Et caramélisé.

Elle bout avec emphase
Pour faire table rase.
Le cœur en marmelade
Me voilà déconfit,
De cette chiffonnade
Elle me veut reconstruit.[2]

Quand elle me cherche noise,
Emincé dans le four,
Je suis cuit, à genoux.
Mais de cette brunoise
Reste un zeste d'amour
Et une faim de nous.

Elle sait me saisir à point nommé de sa flamme,
Attise mon amour sans jamais nous brûler.
Heureux homme celui qui, sous la fine lame
De sa belle en cuisine, a le cœur ciselé.

2- C'est la faute à Rousseau…Sandrine.

Vivre d'amour et de confiture…

Cythère

Un pavillon à claires-voies
Abrite doucement nos joies
Qu'éventent des rosiers amis ;

L'odeur des roses, faible, grâce
Au vent léger d'été qui passe,
Se mêle aux parfums qu'elle a mis ;

Comme ses yeux l'avaient promis,
Son courage est grand et sa lèvre
Communique une exquise fièvre ;

Et l'Amour comblant tout, hormis
La Faim, sorbets et confitures
Nous préservent des courbatures.

Paul Verlaine, *Fêtes galantes*

La prune de Cythère

Au creux d'une marmite en cuivre
Bouillonne, parfume et enivre
Une sirupeuse mixture.

La fièvre des fruits macérés
Libère un arôme éthéré
Et empâte cette texture.

Voilà le temps des confitures,
De la fin août, des souvenirs,
Je pense à nous et je soupire.

L'Amour, mon sucre et ma torture.
Ta lèvre, ce si doux cautère,
Vaut bien la prune de Cythère.

Marc Lafuchière, *Recettes amoureuses*

Pour un goûter réussi - Nouvelle recette feel good !

Ingrédients :
3 tablettes de chocolat noir, 1 kg de farine, un gros pot de miel liquide, une pâte préparée le matin même pour réaliser une trentaine de beignets, des cartons d'invitation pour une dizaine de camarades de votre petit dernier, 1 ventilateur, une blouse jetable avec charlotte et couvre-chaussures, 1carton *guest star** pour le petit Paul.

* Anglicisme que vous pouvez ici traduire par *cerise sur le gâteau.*

Préparation :
Le secret d'un goûter réussi est d'abord la ponctualité. Évitons toute anachronophagie, on ne peut pas faire un bon quatre-heures à cinq heures passées ! La clé de cette recette est alors de suivre et de respecter un minutage précis.

14 : 00 Arrivée des enfants.
14 : 30 Emmenez cette joyeuse troupe en cuisine pour découper et faire dorer les beignets.
15 : 15 Faites fondre les trois tablettes de chocolat dans un large ramequin et versez la totalité du miel liquide dans un grand saladier sous le regard crève-la-faim de nos dix chérubins.
15 : 45 Arrivée du petit Paul.
15 : 50 Laissez seuls les enfants un court instant pour enfiler votre tenue de protection.

16 : 00 On n'est jamais déçu avec Paul. Il a tout de suite saisi les potentialités offertes par le ventilateur et il a déjà entrepris de sulfater le kilo de farine dans l'ensemble de la cuisine. Que la fête commence ! Sous la direction de ce chef trublion, rien de plus facile que d'orchestrer le menuet culinaire de nos dix diablotins.
Pour les uns, improvisez un atelier de *nattage au chocolat* en constituant deux équipes, celle des cheveux courts et celle des cheveux longs. Dans cette activité capillaro-pâtissière, les premiers plongeront leurs mains dans le chocolat pour ensuite tresser les cheveux des seconds.
Pour les autres, proposez une partie de *beignets boules de neige*. Invitez les enfants à tremper les beignets dans le miel, ce qui les consolera immédiatement de ne pas avoir participé au premier atelier. Le nom du jeu devrait certainement vous épargner la nécessité de donner davantage de consignes.

16 : 30 N'oubliez pas que vous avez piscine à 17h15 et que vous dinez ce soir avec vos collègues. Jetez un dernier coup d'œil sur votre réalisation : le goûter a pris, la cuisine emplie d'une odeur ludique et joyeuse offre un tableau qui vous procure alors la même satisfaction que la vue du pain levant dans votre four.

16 : 45 Il vous reste juste le temps de vous glisser à l'extérieur. Sur le pas de la porte, vous tomberez sur votre conjoint(e) parfaitement à l'heure comme vous le lui aviez demandé et vous le ou la saluerez d'un simple « *je te laisse ranger* ».
Le large sourire que vous arborerez en croisant les premiers parents suffira à les rassurer.
Oui ! Tout s'est bien passé…comme vous l'aviez prévu.

Nos remarques :
1- Cette recette restitue toute sa saveur le lendemain d'une dispute de couple.
Pour réchauffer les amours en froid, mijotez votre vengeance à feu doux et écumez-la de toute sa rancune.
2- Il n'y a ici ni gaspillage alimentaire, ni gâchis amoureux. Cette après-midi s'avérera doublement enrichissante.
Elle alimentera pour toujours la machine à souvenirs de ces enfants devenus grands. Certes, le miel et le chocolat réveilleront chez eux un goût de folie et de transgression que certains ne comprendront que bien plus tard allongés sur le canapé de leur psychanalyste. Mais pensez aux vocations que vous aurez suscitées ; pour un patient consultant le chocothérapeute, combien de futurs apiculteurs et de chocolatiers heureux ? La destinée ne se nourrit-elle pas de ces petits évènements doux ou amers ?
Et si dans un premier temps, votre conjoint(e) goûtera assez peu le caractère drolatique de cette tranche de vie, il ou elle finira par mesurer l'étoffe de votre amour à l'aune de votre créativité pour agrémenter et pimenter vos escarmouches amoureuses.
3- Si vous n'avez pas d'enfant trublion dans votre entourage, vous pouvez réserver les services du petit Paul sur le site *jelouemonenfantterrible.com*. Dépêchez-vous, il risque de grandir. À mûrir trop vite, on tombe de l'arbre à espièglerie.

<u>Dans notre prochain numéro - Spécial : Comment s'enrichir sans se goinfrer ?</u>
Peut-on placer son blé sans se faire rouler dans la farine ? Comment dépenser son oseille sans être un panier percé ?
Peut-on croquer la vie à pleines dents sans manger ses économies ?
Faut-il que son compte bancaire soit à jeun pour une prise de conscience de sa situation financière ?
Un jeûne fiscal est-il possible ou comment grossir ses revenus en adoptant le bon régime d'imposition ?
Est-il judicieux de graisser la patte de son patron pour pouvoir mettre du beurre dans les épinards ?
Tous les conseils de notre chef Hermès Lupin, spécialiste de la pièce montée et de la pâte à sous.