

La cuisine cristalline

Faire la cuisine n'a pas l'air aussi facile qu'on le croit. Malgré les recettes simplifiées, les photos détaillant une à une les différentes étapes, il est indispensable d'avoir la main légère et une concentration de fer.

Il faut d'abord bien choisir les ingrédients : les légumes pour ainsi dire ; les peser un à un, les toucher, les soupeser de nouveau, les sentir puis faire le tri avant de les rassembler dans un sachet plastique qui les protégera des mains indécrites à la caisse.

La cuisine n'est rien sans les épices, le plus difficile étant de savoir les conjuguer. Si vous choisissez de les accompagner d'une viande ou d'un poisson, il vous faudra prendre le soin de vérifier la fraîcheur pour être certain de ne pas basculer le lendemain dans une intoxication alimentaire.

Tâche quotidienne pour certains, elle est devenu pour moi une véritable création. Dès que je rentre du travail, je déballe les sacs, laissant la cascade colorée échouer sur mon plan de travail, et récupère tous les ustensiles dont j'ai besoin : couteaux fraîchement aiguisés, casseroles bien récurées, spatules attendant patiemment la fin de la journée pour être utilisés.

Puis, je me mets au travail comme un peintre après avoir choisi ses couleurs.

Selon le repas que j'aurai décidé de faire, certains légumes seront garnis avant de passer au four. D'autres seront nettoyés, vidés de leurs pépins, découpés en petits morceaux avant de finir dans un bain d'huile d'olive légèrement parfumée à l'ail et aux petits oignons.

Si c'est du poulet, il sera au préalable mariné dans une sauce au miel délicatement assaisonné au citron vert. Le tableau prêt, je finirais les dernières retouches.

Voilà ! Toutes ses étapes sont d'une précision exemplaire pour obtenir une bonne cuisson.

Seulement, quelques fois, certaines choses vous échappent comme dans la vie : un gâteau raté, un magret de canard trop cuit.....

Tout ça parce que vous aurez choisi de vous laisser à rêver pendant que votre mixture mijote, tout ça que vous n'aurez pas su dire non à un(e) ami(e) au téléphone, tout ça que vous aurez fait la queue une demi-heure à la boulangerie pour acheter une baguette.

Aujourd'hui, je fais comme dans la vie, je vis chaque instant, chaque moment de la préparation à la dégustation.