

Reine de Saba

Années 70, quelque part entre Issoire et Vesoul.

À la maison, il y avait toute la série des magazines intitulés « L'école de cuisine », au prix de dix-huit francs le numéro. Le premier porte sur les tartes et les gâteaux et date de 1978. Agnès et moi on avait trois et six ans.

Comment cette série est-elle arrivée à la maison ? Est-ce que ça paraissait à la maison de la presse à côté de la gare ? Je n'en ai aucune idée. Ce que je sais, c'est que ça a été mon premier livre de cuisine, et que j'ai volé le numéro un il y a quelques années déjà. Le numéro deux aussi, celui qui s'appelle « crèmes et entremets ». Le début d'une longue série de petits larcins familiaux.

Aujourd'hui ça se lit presque comme un document historique. Sur la couverture, on peut lire : « La cuisine expliquée par l'image, douze leçons filmées pas à pas ».

À l'intérieur les recettes sont répertoriées par thème, et j'ai une petite préférence pour celles qui sont photographiées. L'ancêtre des tutos. Un type en habit de chef (on ne voit que son buste et ses mains potelées) montre les différentes étapes de la recette : il sépare les blancs des jaunes, il fouette les blancs en neige, il chemise le moule avec du papier sulfurisé puis y verse la pâte. Sur la page suivante, le gâteau est mis en scène à grand renfort de plateau en argent et de porcelaine anglaise.

Sur les pages, les taches fossilisées attestent que certaines recettes ont eu plus de succès que d'autres. La championne toutes catégories, c'est celle la reine Saba. C'est un peu l'ancêtre du moelleux au chocolat. Qu'est-ce que c'était bon... Aujourd'hui on parlerait de recette très gourmande. Voire régressive. La reine de Saba, gâteau jubilatoire. Dans mes souvenirs, il était servi sur ces assiettes avec les petits pois de toutes les couleurs que je trouvais super jolies. Si ça n'avait tenu qu'à moi, j'aurais mis des petits nuages de chantilly sur le bord. À la place, mais je confonds sans doute avec le moelleux du Gourmand, il y avait de la crème anglaise. On attaquait la part par le bord extérieur, qui était un peu plus cuit. Plus on avançait vers le centre et plus c'était fondant. Moi, je regardais l'assiette d'Agnès pour le manger plus lentement qu'elle. Et j'attendais qu'elle ait fini pour prendre, assez contente de moi, ma dernière cuiller en la regardant bien dans les yeux.

Reine de Saba, pour 6

On prend quoi?

125 gr de chocolat (Nestlé dessert avec l'emballage en kraft)

70 gr de beurre

125 gr de sucre

3 œufs

2 cuillers à soupe de fécule

50 gr de poudre d'amandes

1 pincée de sel

On fait comment?

Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes. Dans une terrine, battez ensemble le jaune et le sucre, puis ajoutez la fécule et la poudre d'amandes.

Faites fondre le chocolat à feu très doux ou au bain-marie.

Ajoutez le beurre. Mélangez pour obtenir une pâte onctueuse.

Ajoutez cette pâte au contenu de la terrine. Remuez vivement pour aérer et homogénéiser l'ensemble.

Battez les blancs en neige ferme.

Incorporez-les au mélange en soulevant la pâte.

Versez dans un moule beurré, moule à cake, moule à manqué rond ou carré.

Enfournez au milieu à four moyen (180°, th 5-6) pendant 30 à 35 mn. Le gâteau ne doit absolument pas croûter, il doit rester moelleux. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Crêpes du dimanche soir

Années 80, rue Petit.

Rituel familial par excellence, moment de douceur avant d'attaquer la semaine. Je crois qu'à l'époque je n'étais pas encore sujette à mes angoisses existentielles du dimanche soir.

On est rue Petit, c'est le dimanche soir. La pâte a fini de reposer dans le saladier en plastique jaune, celui qui se posait sur la balance Tupperware, légèrement déformé d'un côté d'être resté un peu trop près de la flamme. Ce qui était parfait avec ces crêpes, c'est qu'elles étaient cuites dans les grosses poêles du Vernet, la pâte se massait au fond, si bien que le centre était un peu plus épais. Comme il n'y avait pas de téflon sur ces grandes poêles, il fallait mettre pas mal de gras (du beurre si mes souvenirs sont bons) pour éviter que ça attache. Il y avait tellement de gras dans la poêle, que les bords étaient légèrement frits, boursouflés comme de petits beignets... Elles étaient donc épaisses et grasses. Je ne sais pas vraiment combien il y en avait dans la pile, beaucoup je crois. L'assiette était posée sur le grand plateau rouge en forme de tomates. Avec du sucre et certainement des confitures, ça je ne me souviens pas bien. Pas de Nutella, j'en suis presque sûre.

Alors on se mettait au salon, bien calés dans les canapés tout mous et on se servait sur le plateau posé sur la table basse en regardant la télé. Je pourrais parler de Fraggie Rock et de la grande crado, mais pour être honnête, on regardait surtout Benny Hill. C'était délicat comme les années quatre-vingt et ça nous faisait beaucoup rire. Le tout se terminait dans une course poursuite accélérée où une soubrette se faisait courser par tous les gars de la série. Moi, je mangeais ma dixième crêpe, le sucre bien blanc crissait un peu sous les dents et mes doigts étaient tout gras. J'étais aux anges !

Pour faire plein de crêpes

On prend quoi ?

J'ai toujours vu faire les crêpes au pif, je ne me sers toujours pas de recette aujourd'hui, mais voilà ce que je fais :

Je prends de la farine Francine bien blanche, de quoi recouvrir le tiers inférieur du saladier,

Des œufs, 3 je dirais,

Du lait, mais ça dépend de combien on a mis de farine et d'œufs.

Un peu de sucre.

On fait comment ?

Dans le saladier, mélangez la farine et le sucre.

Cassez les œufs un à un et mélangez-les au fouet pour que ça ne fasse pas de grumeaux.

La pâte est assez épaisse. Puis petit à petit délayez la pâte avec le lait que l'on verse progressivement, jusqu'à obtenir une consistance de pâte à crêpes, c'est à dire assez liquide mais pas trop quand même.

Laissez reposer la pâte deux heures au frigo. Mais on peut aussi faire les crêpes tout de suite.