

Ma saucisse à rôtir, sauce aux oignons

Elle m'appelle pour passer à table. Cela m'ennuie parce que je suis en train de jouer avec mes playmobils. Et quand je joue avec mes playmobils, je n'aime pas être dérangée. Surtout que j'ai reçu la classe playmobils. Avec les élèves, les pupitres, la maîtresse, le tableau noir. Et là, j'étais en train de donner une leçon sur les animaux. Parce que j'adore les animaux. Et là, il y avait un élève qui faisait beaucoup de bruit dans la classe et j'allais le punir. Parce qu'il empêche les autres de travailler et ça, c'est nul. Je dis ça parce que moi j'aime bien l'école. J'ai plein de copains, mais on se dispute tout le temps. Ma meilleure amie s'appelle Caroline. Sauf que, hier, elle m'a dit qu'elle préférerait Anne. Donc maintenant on n'est plus amies. Je vais peut-être lui écrire une lettre ou lui donner un truc pour qu'on fasse la paix. Il faut que je réfléchisse. Ça m'embête tout ça.

Je me demande ce qu'on va manger. J'espère pas du papet, c'est pas bon. Si c'est du papet, j'espère qu'elle m'aura fait des cornettes à la place. Elle est gentille, donc je suis sûre qu'elle ne me forcera pas à manger. Sinon je ferai semblant de pleurer un peu. Juste un peu.

Ouf, c'est pas du papet. C'est beaucoup mieux que ça. Youpi, je suis tellement contente. Elle a fait une saucisse à rôtir avec de la purée. C'est cool. J'ai pas besoin de



Lénart/Nadine Jacquet



pleurnicher.

Elle m'en met toujours beaucoup, même un peu trop. Mais c'est pas grave parce que j'aime vraiment ça. Je vais peut-être même finir mon assiette cette fois. Elle me dit souvent que je dois manger pour grandir. Je crois qu'elle a peur en fait. Que je sois trop maigre et que je tombe malade ou je ne sais pas quoi. Pour elle

c'est important d'avoir un bon appétit parce qu'elle dit que beaucoup d'enfants meurent de faim dans le monde. Oui, mais moi j'y peux rien et je me demande souvent ce que ça change pour eux si je finis mon assiette ou pas.

Elle m'a fait un lac dans ma petite montagne de purée. Avec plein de sauce dedans. Comme à chaque fois, je mange d'abord un

bout de saucisse. Et puis, après, je prends un peu de purée sur les côtés avec ma fourchette. Et je la trempe dans la sauce. Il faut que je fasse très attention pour pas que tout s'effondre. Je vais essayer de tenir le plus longtemps possible. Parce qu'en bas de la montagne il y a une vallée avec plein d'habitants. Et si le barrage casse, alors c'est la catastrophe. Je colmate les trous avec des bouts de saucisse. Ça tient et je suis contente. Lorsque je sais que la police a pu évacuer tous les habitants de la vallée, alors je ne me gêne plus. Et toute la sauce coule dans mon assiette. C'est tellement bon. Je me demande si tous les enfants font ça et imaginent des trucs comme moi.

Je ne sais pas encore que plus tard, quand je serai grande, je ferai moi-même un lac dans ma purée. Et que je le ferai aussi pour mes enfants.

Pour 4-5 personnes

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 40 minutes

- 1 kg de saucisse à rôtir de qualité
- 6 gros oignons
- 1 oignon piqué avec un clou de girofle
- de l'huile à rôtir
- 2 dl de vin blanc
- 1,5 cube de bouillon de volaille ou de bœuf
- 1 dl de crème (facultatif mais tellement meilleur)
- poivre et sel
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet garni (thym, laurier)
- 1 c. à. c de fécule

Je ne sais pas encore qu'à 37 ans, j'essaierai toujours, le plus longtemps possible, d'éviter que le barrage ne cède pour protéger les gentils habitants de la vallée juste en-dessous.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre



1 Epluchez et coupez les oignons en lamelles. Faites chauffer l'huile dans une poêle et

faites revenir les oignons salés légèrement et poivrés jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur caramélisée, et tout cela à feu doux! Comptez environ 30 à 40 minutes. Attention à ne pas les brûler, mélangez régulièrement.

2 Pendant ce temps, dans une poêle à haut rebord, mettez la saucisse. Recouvrez-la d'eau (environ 7,5 dl) et ajoutez le cube de bouillon et le bouquet garni. Pelez

et piquez un oignon avec un clou de girofle et ajoutez. Poivez. Portez à ébullition et laissez cuire 20 minutes à feu moyen.

3 Sortez la saucisse et mettez-la dans une assiette. Conservez le bouillon dans un récipient. Ajoutez un filet d'huile dans la poêle et faites rôtir la saucisse 10 minutes en la retournant à mi-cuisson.

4 Délayez la fécule dans le vin blanc et ajoutez dans la poêle,

puis faites réduire de moitié. Ajoutez les oignons et la saucisse. Complétez avec du bouillon réservé afin que la saucisse soit presque recouverte.

5 Ajoutez la crème et laissez cuire environ 10 minutes à feu doux. Goûtez et salez si nécessaire. Découpez la saucisse, nappez-la de sauce et servez-la avec une purée de pommes-de-terre maison. ■