

Mon jambon sauce au madère

J'aurai beau chercher encore et encore, je ne trouverai pas une recette plus simple que celle-ci à partager avec vous. Cette semaine, ma chronique culinaire s'adresse donc aux débutants. Ou aux mères de famille débordées, qui ont envie de faire vraiment plaisir à leurs gnomes miniatures sans se casser la tête et en un temps record. Et qui seront plus que ravies de les entendre dire à table qu'elles sont les meilleures cuisinières du monde.

Elle s'adresse aussi aux jeunes adultes qui ont quitté le nid familial la semaine dernière pour emménager dans un petit appartement et qui ont prévu d'inviter des potes à manger pour fêter ça. Un premier repas fait maison qui se veut économique. Oui, parce qu'il faut fournir également tous les à-côtés indispensables: les packs de bières, les bouteilles de vin, les alcopops et j'en passe. «Genre», une vraie fête quoi. Alors, les «djeun's», sur ce coup-là vous allez me remercier, je le sens.

Moi aussi, un jour, j'ai été l'une des vôtres. J'ai aussi fait partie de votre univers étrange. Etrange peut-être. Mais tellement cool. Et je pense souvent à ces années-là. A l'époque, il n'y avait pas de natel, ni internet. Non, les «djeun's», je ne suis pas née au Moyen-Age et les dinosaures avaient déjà disparu. Il y avait même l'électricité, la télévision couleur, le téléphone et les walkmans. Ah les walkmans... Toutes ces heures passées à rembobiner mes cassettes préférées pour réécouter sans cesse les mêmes chansons et me plonger



Lénart/Nadine Jacquet



Pour 4 personnes

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 25 minutes

- 16 tranches de jambon
- 10 g. de beurre
- 6 dl de demi-crème
- sel et poivre
- 1 c.à.s. de féculé
- 150 g. (la moitié d'un gros tube) de concentré de tomate
- 4 c.à.s. de madère (si vous n'en avez pas, essayez avec du porto)

dans mes rêves de prude jeune fille. Des rêves d'amour idéal et infini, de prince charmant, de paix dans le monde. Et de vie en commun avec tous mes amis, dans une grande maison. Une maison avec un billard, un grand jardin avec barbecue, un bar, une piscine. Des cocktails, une salle de cinéma pour pouvoir s'embrasser, des jeux de société, surtout des jeux de cartes. Une grande salle pour pouvoir organiser des boums avec des stroboscopes et des machines à faire de la fumée, saveur vanille. Et de l'amitié, et des fêtes, et des rires, et de l'amour. Surtout de l'amour. De longs et chauds baisers. Et de l'insouciance. Autant que possible.

J'adore ma vie d'aujourd'hui. Et je me réjouis de celle de demain. Mais je dois dire, en toute honnêteté, qu'il m'arrive de sentir monter en moi la nostalgie de

ces années-là. Elles étaient pourtant bien compliquées, ces années. Chaque émotion, bonne ou mauvaise, était aussi violente qu'une éruption volcanique. Les complexes étaient nombreux, chaque détail devenait une priorité. Le regard des autres déterminait notre bien ou mal-être. Les adultes étaient tous injustes et ne nous comprenaient jamais ou presque.

Mais durant ces années-là, si j'ai beaucoup pleuré, qu'est-ce que j'ai ri. J'ai tellement ri. J'en ris encore. Je me souviens entre autres de ces soirées avec mes meilleures amies. Ces soirées entre filles, si précieuses. Tout commençait par un jambon sauce au madère avec des nouilles (nous aussi on l'était, des nouilles). Un peu de vin, quelques parties de «Taboo», nos petites histoires personnelles mises sur la table. Et des fous-rires. A en avoir mal au ventre. A en avoir les larmes aux yeux.

Je vous rassure les «djeun's»,

plus tard, vous saurez rire aussi. Vous saurez vous amuser encore avec vos potes d'enfance. Mais la vie sera un peu différente et les obligations auront décidé de se taper l'incruste. Vous serez devenus grands et vous aurez laissé un bout de votre insouciance en compagnie des dinosaures de votre adolescence.

Mais peut-être que, tout comme moi, vous saurez revivre de temps à autre ces instants-là, entre amis. Grâce à un jambon au madère, un peu de vin, un super jeu de société et quelques nouilles. Surtout quelques nouilles.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Préchauffez le four à 200°C. Beurrez un grand plat à gratin. Roulez les tranches de jambon et disposez-les dans le plat sur tout le fond.

2 Dans un grand récipient, mettez la crème et la féculé. Mé-

langez bien avec un fouet ou mieux, avec un batteur électrique. Ajoutez le concentré de tomate, le madère et 1 petite c.à.c. de sel. Poivrez généreusement. Mélangez avec le batteur durant 5 minutes jusqu'à ce que la sauce soit

bien homogène et n'hésitez pas à la faire mousser. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

3 Versez la sauce par-dessus les tranches de jambon. Enfouissez le plat en bas du four préchauffé pour environ 25 minutes.

Sortez-le lorsque la sauce a légèrement brunie (attention, pas noircie).

4 Laissez reposer 2-3 minutes et servez avec des tagliatelles al dente que vous napperez de sauce. Ou du riz. ■