

Mes vol-au-vent aux champignons

Il faut savoir rester humble en toute occasion. Et pouvoir se dire que, quoi qu'il arrive, nous ne sommes que de petites choses minuscules et insignifiantes perdues dans cet univers infiniment grand. Qu'il y a toujours quelqu'un de plus beau, de plus intelligent, de plus drôle et de plus doué sur cette terre. Enfin, plusieurs «quelqu'un» en fait. Même des milliers, des millions, voire plus. C'est angoissant, quand on y pense. Mais d'en prendre conscience permet aussi de relativiser. Relativiser nos petits soucis personnels, nos erreurs de parcours, nos préoccupations quotidiennes. Nos frustrations et nos crises existentielles à répétition.

Il faut savoir rester humble. Nous ne sommes pas le centre du monde. Si nous disparaissions demain, le soleil ne s'éteindra pas pour autant. Chacun d'entre nous peut être comparé à une goutte d'eau dans le lac de Neuchâtel, un grain de riz dans une paëlla géante, une aiguille de pin dans l'ensemble de nos belles forêts du Jura.

Mais tout en restant humble, il faut savoir aussi être fier de soi-même. Et se taper sur l'épaule devant le miroir en disant «bravo, bien joué, je suis fier de moi, trop la classe!» En souriant, bien entendu et en s'adressant un clin d'œil complice et affectueux.



Oui, faites-le lorsque vous êtes seuls, il n'y a pas de souci, je comprends.

Il faut pouvoir reconnaître ses propres talents, les développer et les mettre à profit d'autrui. Parce que, franchement, autant que ça serve, non? Des talents, on en a tous. Et sûrement plus que ce que l'on croit. A mon sens, il n'y pas un talent plus important qu'un autre. L'essentiel, c'est qu'il nous rende heureux. Heureux et fiers.

Et même si nous ne sommes que de petites choses minuscules et insignifiantes dans cet univers infiniment grand, nous pouvons accomplir de grandes choses, dans la mesure de nos possibilités. Alors moi, aujourd'hui, petite

goutte d'eau dans le lac de Neuchâtel, j'ai envie de dire devant mon miroir: «Trop la classe, Virginie, tes vol-au-vent, je suis très fière de moi.» Oui parce qu'ils sont excellents mes vol-au-vent. Vraiment excellents. Je sais qu'ils ne vont pas changer la face du monde, ni empêcher les tremblements de terre ou les maladies graves. Ni révolutionner tout un système économique. Mais ils sont excellents, c'est tout. Et ils rendent heureux. Ma famille et mes invités en tous les cas.

Je vous transmets donc la recette, pour que, vous aussi, vous puissiez vous taper l'épaule devant votre miroir et, ainsi, vous féliciter, humblement mais suffisamment. Et avec le clin d'œil, s'il vous plaît! Chiche?

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com



Pour 10 vol-au-vent

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 35 minutes

- 10 coques à vol-au-vent
- 3 échalotes
- 3 gousses d'ail
- de l'huile d'olive
- 3 petites boîtes de chanterelles (ou des fraîches en saison)
- 500 g. de champignons de Paris frais
- 20 g. de morilles séchées de qualité
- 250 g. de bolets en tranches congelés ou 50g de bolets séchés
- 300 g. de filet de poulet
- 2 saucisses de veau
- 3 dl de vin blanc
- un bouquet de persil
- 1/2 bouquet de ciboulette
- 2 c.à.s. de farine
- 1 bonne c.à.c. de moutarde
- un peu de paprika
- 1 cube de bouillon de poule
- 3 dl. de crème
- sel et poivre

La marche à suivre

1 Faites tremper les morilles dans un bol d'eau (environ 3 dl) la veille ou au moins plusieurs heures avant. Faites tremper les bolets séchés dans un bol durant 20 minutes ou pensez à décongeler vos bolets à l'avance. Egouttez-les et mettez-les dans un récipient. Egouttez les chanterelles. Retirez les pieds des champignons de Paris et coupez-les en grosses lamelles. Lavez les morilles : coupez-les en deux et passez-les une par une sous un filet d'eau froide pour bien enlever le sable. Filtrez le jus de trempage à

l'aide d'un filtre à café ou d'une passoire fine dans un bol. Cette étape est importante, car le jus apportera un goût incroyable à votre sauce. Réservez donc le jus dans un bol. Mettez tous les champignons ensemble dans un récipient.

2 Coupez les filets de poulet en dés. Réservez-les dans un bol. Pelez les saucisses de veau, coupez-les en deux dans la longueur puis encore en deux, puis en petits carrés. Mettez-les dans un bol. Pelez et hachez les échalotes et les gousses d'ail et mettez-les dans un bol.

3 Dans un faitout ou une grande casserole, faites revenir les oignons et l'ail deux minutes dans de l'huile d'olive. Ajoutez tous les champignons, poivrez et faites revenir ainsi quelques minutes jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau. Pendant ce temps, dans une poêle, saisissez les dés de poulet dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Salez un peu et réservez.

4 Dans la casserole de champignons, saupoudrez de farine et mélangez bien. Diluez la moutarde avec le vin blanc dans un verre et versez dans la casserole.

Saupoudrez d'un peu de paprika. Ajoutez le cube de bouillon, les saucisses de veau et le poulet. Laissez réduire 5 minutes sur feu moyen. Ajoutez le jus des morilles et laissez cuire sur feu moyen doux environ 20 minutes.

5 Hachez le persil et la ciboulette et ajoutez. Ajoutez la crème et laissez mijoter 5 minutes, goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Versez la préparation dans les coques que vous aurez préparées selon les indications mentionnées sur le paquet. Servez avec une bonne salade verte!