

Mes boulettes d'agneau et tzatziki

Après bientôt une année de fréquentation via cette chronique culinaire, je vous dois bien, chers lecteurs, quelques petites précisions me concernant. Parce que vous vous dites peut-être, en me lisant chaque mardi, «Mais au fait, c'est qui celle-là?». On me pose de plus en plus de questions. Sur mon parcours, mes activités, mes projets. Des questions auxquelles je réponds volontiers par email ou en personne. Alors, comme je n'ai rien à cacher ou presque, pour ceux que cela intéresse, voici une petite synthèse de ces fameuses questions. Pour les autres, passez directement à la recette, les boulettes sont délicieuses et le tzatziki vraiment... ravigolant.

«Vous êtes cuisinière à la base?». Non. Pas du tout. Mais alors vraiment pas. Il me manque plein de techniques et de savoir-faire. Je reste

très humble avec cela. Beaucoup d'entre vous cuisinent certainement mieux que moi. Après avoir fait le gymnase, j'ai suivi un apprentissage d'employée de commerce. Dans les assurances maladie. Et oui. Mais j'ai toujours aimé cuisiner, depuis mon adolescence. En 2014, j'ai cessé mon activité professionnelle, relevant le pari un peu fou de réussir à m'épanouir dans ce que j'aime vraiment faire et d'en vivre à plus ou moins moyen terme. Et j'ai eu la chance d'obtenir cette chronique culinaire, qui elle-même m'a donné la

chance de pouvoir éditer un livre de cuisine prévu pour cet automne (vous pouvez le précommander sur mon site). Donc non, je ne suis pas cuisinière.

«Vous ne voudriez pas faire traiteur?». Personnellement, j'aime plutôt faire très tard, surtout avec des amis. Ah, le jeu de mots. Non, cela

ne m'intéresse pas.

«Vous ne voudriez pas ouvrir un restaurant?». Non plus, je tiens à ma vie de famille. Pour moi, la cuisine est un plaisir et doit le rester. «Vous n'aimeriez pas faire la cuisine lors d'évènements?». Alors là, oui. Cela me plairait beaucoup. Pour quelques dizaines de personnes maximum, pour commencer. Je n'ai pas la prétention d'avoir la capacité de gérer une tablée de trois cents convives. Pas pour l'instant en tous les cas.

«Vous n'aimeriez pas donner des cours de cuisine?». Oui, j'aimerais beaucoup. Mais pas des cours de cuisine moléculaire ou gastronomique. Je n'y connais rien et cela ne m'intéresse pas. Mais des cours de cette cuisine que j'aime et qui reflète ma vision de la vie: chaleureuse, généreuse, simple et conviviale. Et ce qui m'intéresse avant tout dans ce concept, c'est de pouvoir partager des moments dans la



bonne humeur, en compagnie de personnes que je ne connais pas. «Quels sont vos projets pour la suite?». Excellente question. J'ignore où j'en serai dans une année. Mais je mettrai, d'ici-là, tout en œuvre pour continuer sur ma lancée. Afin de relever ce pari un peu fou. Celui de me réaliser à travers ce qui est juste pour moi, simplement. En attendant ce bilan, régalaons-nous avec les recettes du jour et voyageons un peu du côté de la Grèce. A laquelle je souhaite rapidement, au passage, un bilan tout aussi positif.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

Pour environ trente boulettes d'agneau

Préparation: 15 minutes.

Cuisson: 10 minutes.

- 600g. de viande hachée d'agneau
- 1 bouquet de persil plat
- 1 gros oignon

- de la farine
- sel et poivre
- 2 oeufs
- de l'huile à rôtir
- 1 bouquet de coriandre



1 Dans un saladier, mélangez la viande hachée, les oeufs, le persil plat haché et l'oignon finement haché. Salez (1 c.à.c.) et poivrez. Mélangez gaiement. Mettez un peu de farine dans vos mains et formez des boulettes de la taille d'une noix en les roulant entre vos deux paumes. Déposez-les sur un plat.

2 Faites revenir les boulettes dans de l'huile à rôtir dans une poêle

à feu moyen-vif en les tournant délicatement de façon régulière, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (une dizaine de minutes). Déposez-les sur du papier ménager.

3 Détachez les feuilles de coriandre. Mettez les boulettes dans un plat et parsemez de feuilles de coriandre. Dégustez-les chaudes, tièdes ou froides. ■

Le tzatziki pour quatre personnes

Préparation: 15 minutes.

- 2 concombres
- sel et poivre
- 2 yaourts grecs (360g en tout)
- 1 grosse gousse d'ail

- 4 c.à.c. d'huile d'olive
- un bouquet d'aneth
- 2 c.à.c. de jus de citron



Lénart/Nadine Jacquet

1 Pelez les concombres puis râpez-les à la râpe fine. Mettez-les dans une passoire au-dessus de l'évier avec une pincée de sel, mélangez et laissez égoutter au moins 15 minutes.

2 Dans un récipient, mettez les yaourts, le jus de citron, l'huile d'olive. Poivrez et salez. Ajoutez la gousse d'ail pelée et pressée. Ciselez finement l'aneth pour en obtenir 2 c.à.c. environ et ajoutez.

Mélangez.

3 Dans la passoire, pressez les concombres râpés plusieurs fois avec vos mains pour extraire le maximum d'eau. Ajoutez les concombres dans la sauce au yaourt et mélangez soigneusement avec une fourchette. Mettez au frais plusieurs heures au moins avant de servir. Avec du pain, comme une salade ou en accompagnement d'une viande. ■