

Ma croustade aux courgettes

Bref. Samedi j'étais présidente du concours du papet de la Fête de la saucisse aux choux à Orbe.

Je suis arrivée à 9h30. J'ai bu un café avec Daniel. J'ai dit bonjour à tout le monde. J'ai regardé cuire les saucisses dans un chaudron. Je me suis dit, «ah les belles saucisses». Ça sentait le papet. C'était normal. J'étais en jupe. J'avais froid. Carlo Crisci est arrivé. Il m'a saluée. Je l'ai salué. J'ai bu un autre café. Elena Cossy est arrivée. Etienne Roy aussi. On a bu un café. On nous a présenté la plus grande saucisse aux choux du monde. Je me suis dit, «ah la belle saucisse». On s'est assis. J'avais toujours froid.

Daniel nous a apporté le premier papet. Il était froid. Il l'a repris. Il est revenu. Il était tiède. Le papet, donc. On l'a regardé. J'ai goûté. J'ai demandé un verre d'eau. J'ai fait la grimace. J'ai mis des notes. Daniel nous a amené un autre papet. J'ai goûté. J'étais sceptique. J'ai regoûté. J'ai regardé Elena. Elle m'a regardée. J'ai vu ses notes. J'ai noté. J'avais toujours froid. Nadine prenait des photos.

J'ai goûté un autre papet. Il était chaud. J'ai bien aimé. On a discuté. J'ai bu un peu d'eau. On a noté. Les gens nous regardaient. On les regardait. Daniel est revenu avec son plateau. Il est reparti. J'ai goûté un papet. J'ai



Pour 6 personnes

Préparation: 30 minutes
Cuisson: 45 minutes en tout

- 2 abaisses de pâte feuilletée rectangulaires
- 900 g de courgettes
- 5 oeufs
- un bouquet de persil plat
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 70 g de riz (poids avant cuisson)
- 1 cube de bouillon de volaille
- 4 càs de gruyère râpé
- quelques lamelles de gruyère
- sel, poivre, paprika, curry
- huile d'olive
- beurre et farine pour le moule

eu un haut le cœur. J'ai bu un peu d'eau. Je ne l'ai pas regoûté. On a rigolé. Nadine prenait toujours des photos.

Il y avait beaucoup de papets. J'avais envie d'une saucisse aux choux. Alors j'ai bu un peu d'eau. J'ai senti un autre papet. J'ai mis ma fourchette dedans. J'ai goûté. Y avait pas assez de sel.

J'ai continué à goûter. Trop de vinaigre. Trop d'acidité. Mauvaise texture. Un beau visuel. Trop ferme. Pas assez cuit. Tout mou. Pas mal. Bon. Trop liquide. Trop en purée. Pas assez de pommes de terre. Trop de pommes de terre. Trop vert. Pas assez vert. Coupé en julienne. Bonne texture. Coupé trop gros. Coupé trop fin. Original. Pas assez épicé. Plutôt bon. J'ai noté. J'ai bu un peu d'eau.

J'ai goûté le douzième papet.

Carlo est parti. Etienne est parti. J'ai compté les points. Deux fois. J'avais plus faim. J'ai donné les résultats à Daniel. J'ai bu un verre de blanc avec des amis. J'avais moins froid.

J'ai pris le micro. Les gens me regardaient. Je les regardais. Je me suis présentée. J'ai lu mon texte en patois sur le papet. Les gens étaient contents. J'étais contente. J'ai annoncé les résultats du concours. Les gens ont applaudi. La gagnante était contente. Elle m'a embrassée. Je l'ai embrassée. Daniel lui a donné son prix. Les gens ont applaudi.

Les gens avaient faim. J'avais pas très faim. Tout le monde a mangé du papet. J'ai bu un verre de blanc avec Daniel. C'était sympa. J'ai passé à table avec mes amis. On a bu un verre de blanc. J'avais un peu faim. Ils ont commandé du papet. J'ai mangé des filets des perches.

J'ai dit au revoir. J'ai fait la bise à Daniel. Il m'a dit qu'il était content. J'étais contente. Je suis partie. J'avais plus faim. Je pouvais plus dire papet.

Bref. Samedi j'étais présidente du concours du papet de la Fête de la saucisse aux choux à Orbe.

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Faites cuire le riz, égouttez-le et laissez-le refroidir. Lavez les courgettes et coupez les extrémités. Râpez-les (à la râpe à rösti par exemple). Réservez. Hachez l'oignon et émincez l'ail.

2 Dans une grande poêle, faites revenir l'oignon et l'ail dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les courgettes, poivrez. Ajouter une bonne pincée de paprika et de curry, et émiettiez le bouillon. Faites revenir environ 15 minutes à feu moyen, jusqu'à ce

que les courgettes aient rendu toute leur eau. Egouttez-les et, dans la passoire, appuyez avec une spatule afin d'extraire le maximum de liquide. Laissez tiédir.

3 Hachez le persil. Mélangez les oeufs dans un grand récipient avec un fouet. Ajoutez le persil, le gruyère râpé, le riz et les courgettes. Salez et poivrez.

4 Beurrez et farinez un moule à tarte (rectangulaire, de 35 cm sur 25 cm environ). Déposez une

abaisse de pâte dans le moule: pour le moule que j'ai utilisé, j'ai ajouté, à la suite, la moitié de la deuxième abaisse de pâte pour arriver à couvrir le moule. Appuyez avec les doigts à la frontière des deux pâtes pour les souder, piquez le fond avec une fourchette. Déposez le mélange dans le moule.

5 Préchauffez votre four à 200°C. Avec un petit couteau, coupez la pâte sur le bord plat du moule et rabattez les bords sur la

farce. Découpez des languettes dans le reste de la pâte et déposez en croisillons sur la farce. Ajoutez des lamelles de gruyère dans les interstices. Humidifier la pâte avec un pinceau trempé dans de l'eau froide. Enfouez à mi-hauteur durant une trentaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Sortez du four et laissez reposer 5 minutes. Servez les tranches de croustade avec une salade verte bien assaisonnée.