

# Mes cordons-bleus maison

Tu vois, on a réussi. Toi et moi. Moi, ici-bas, et toi, ailleurs, quelque part. J'aurais aimé te l'apporter en personne. Et faire tinter ma coupe de champagne contre la tienne pour fêter sa venue au monde. J'aurais aimé que, tout comme moi, tu le serres contre ton cœur, ce bébé.

Tu étais le cadet d'une famille de neuf enfants. D'une famille pauvre. Il t'arrivait d'avoir faim. Il t'arrivait aussi de ne pas pouvoir te rendre à l'école, car tu n'avais plus de chaussures. A Noël, tu recevais une orange. Lorsque je raconte cela à mes enfants, ils me regardent avec de grands yeux et me demandent, plusieurs fois, si je dis la vérité. Et pourtant.

Tu étais très intelligent. On te comptait toujours parmi les premiers de la classe. Tu dessinais merveilleusement, d'une main sûre, guidée par ton imagination et ta créativité. Ton écriture était belle et régulière. Ton orthographe et ta grammaire parfaites. J'ai toujours le gros dictionnaire que tu m'avais offert un jour. Le dictionnaire que tu avais emballé avec du papier carton pour le solidifier. Sur la première page duquel tu avais écrit: «A ma mimi, de grand-papa.»

Tu me disais souvent que tu aurais aimé devenir architecte ou géomètre, je ne sais plus. Si tu en avais eu les moyens, je suis certaine que tu aurais brillamment réussi.

Mais voilà, à l'époque, il ne



Lénart/NadineJacquet

suffisait pas d'être intelligent. Alors tu as travaillé, toute ta vie, dans des domaines différents, parfois physiquement très pénibles. Mais tu as toujours travaillé. Pour assurer la sécurité à ta famille, pour lui offrir un toit et des assiettes bien remplies à chaque repas. Et tu aimais tant cuisiner.

Toute petite, je me disais souvent que tout cela n'était pas juste. Que tu aurais pu te réaliser, mais que la vie ne t'avait pas donné cette chance.

Alors ce livre, je te l'offre. Il est pour toi. Je te le donne, c'est mon cadeau. C'est mon rêve à moi. Mon rêve qui aurait pu être aussi le tien. Parce que moi, j'ai eu plus de chance. J'ai eu le choix. J'en ai eu les moyens.

Je te l'offre pour te montrer

que toi, tu as bien fait de me l'offrir un jour, ce dictionnaire. Je te l'offre pour te prouver que ton amour de la cuisine ne s'est pas envolé avec toi, en ce jour de janvier 1999.

Je te l'offre avec un petit clin d'œil revanchard. Sur la vie. La tienne. Je te l'offre avec fierté et reconnaissance. Parce que tu m'as toujours fait confiance. Et parce que tu as toujours cru en moi.

Voilà pourquoi je te le dédie, ce livre. Un gros bout de moi. Et, dans chaque page, après chaque virgule, sur chaque photo, entre chaque mot, il y a un peu de toi.

De tout mon cœur, j'espère que les lecteurs pourront sentir la présence de ton amour dans cet ouvrage. Qu'ils vivront à travers lui un peu de notre histoire. Et qu'ils auront du plaisir à le lire autant que j'en ai eu à l'écrire.



## Pour 4 personnes

Préparation: 20 minutes  
Cuisson: 20 minutes

- 4 belles escalopes de poulet
- sel et poivre
- 200 g de chapelure
- 2 oeufs
- 200g de farine
- de l'huile à rôtir
- des cure-dents
- 2 tranches de jambon
- 2 tranches de fromage (à raclette ou du gruyère)

Qu'ils partageront d'aussi beaux moments à table entre amis, ou en famille. Aussi joyeux que les nôtres, à l'époque.

Tu vois, on a réussi. Toi et moi. Moi, ici-bas, et toi, ailleurs, quelque part.

Et je prie pour que le fumet de mes petits plats, chaque jour, monte haut, très haut, infiniment haut, jusqu'à toi.

VIRGINIE LÉNART

WWW.LESRECETTESDEVIRGINIE.COM

## La marche à suivre

**1** Retirez le petit filet sur le côté des escalopes de poulet (c'est un morceau qui se détache presque tout seul) et utilisez-le pour une autre recette. Avec le plat de votre main gauche (pour les droitiers), maintenez l'escalope de poulet en l'aplatissant très légèrement sur le plan de travail. Avec la main droite, prenez un couteau bien aiguisé pour entailler l'escalope, en partant du haut sur la moitié de la largeur

jusqu'en bas. Le but est d'ouvrir le poulet en portefeuille. Glissez la lame de haut en bas, délicatement. Procédez de même pour tous les morceaux.

**2** Farcissez les escalopes: découpez les tranches de jambon et de fromage en fonction de l'espace à farcir. A l'aide de cure-dents (environ trois par morceau), fermez les escalopes en poussant la garniture à l'intérieur et sur tout le tour. Rappelez-vous

vos cours de couture... Dessus, dessous, dessus, dessous. Assurez-vous que tout le contour est bien fermé par les cure-dents. Réservez dans un plat.

**3** Devant vous, placez à votre gauche une assiette creuse avec la farine, au milieu une assiette creuse avec les oeufs entiers légèrement battus avec une fourchette, puis à droite une assiette creuse avec la chapelure. Assaisonnez les escalopes de sel

et de poivre de toutes parts. Trempez les escalopes d'abord dans la farine, puis dans les oeufs et dans la chapelure, une par une.

**4** Dans une poêle, faites chauffer un bon filet d'huile à rôtir. Faites cuire les escalopes sur feu moyen (pas trop fort, attention) en les retournant régulièrement durant 15 à 20 minutes. Servez bien chaud (les cure-dents ne se mangent pas).