

# Mes burgers à l'indienne

**N**ous sommes toujours connectés. Toujours et partout. Parfois je contemple ma petite famille assise sur le canapé. Mon homme tuant des zombies sur son natek, mon fils sur son iPhone, ma fille jouant à un jeu de princesses sur sa tablette. Je les regarde et, à chaque fois, j'oscille entre l'amusement et la tristesse. Puis, je retourne sur mon ordinateur portable. Et oui, je ne suis pas un exemple non plus. Nous sommes pratiquement tous pris dans le tourbillon des nouvelles technologies, de l'information et de la communication instantanées.

Parfois, après quelques minutes de route, je me rends compte que j'ai oublié mon portable à la maison. Je ressens brièvement une petite angoisse. Et si on devait me joindre à cet instant précis, urgemment? Un souci avec un enfant, un parent, le job... Si la probabilité est infiniment minuscule, j'y pense quand-même. Et si je ne reviens pas en arrière pour chercher l'objet de ma dépendance, je le retrouve, avec hâte, à mon retour et vérifie immédiatement si une catastrophe n'a pas eu lieu pendant mes 45 minutes d'absence. Ouf, le soleil brille toujours, pas de guerre mondiale déclarée. Je l'ai échappé belle. Le prolongement de nous-mêmes sonne ou vibre régulièrement. Il nous nargue, là, posé sur la table. «Vas-tu me consulter maintenant ou plus tard? Peux-tu résister à la tentation?». SMS, messages en ligne, notifications, commentaires postés, emails, appels, etc... «Viens me voir, n'attends pas...».



Le Lucifer des temps modernes ne nous oublie jamais. Être injoignables? Comment cela? On ne vit pas au Moyen Âge. Il n'est plus permis d'être injoignable. Si vous l'êtes, c'est que, probablement, vous n'existez plus. Les réponses doivent fuser aussi vite que les questions. Parce que si vous ne répondez pas rapidement, que penseront vos amis, vos collègues, votre conjoint, votre famille? Qu'il vous est arrivé quelque chose, que vous êtes morts, que vous dormez, que vous êtes fâchés, que vous batifolez avec quelqu'un d'autre. Et j'en passe... Le Wifi ne fonctionne plus, ni le câble. Toute la famille s'agite comme des abeilles dans une ruche. «Fils Aîné» pâlit et tourne dans tous les sens, pris de panique. «Choupinette» râle parce qu'elle loupe le meilleur des 32 347 épisodes des «Feux de l'amour». L'Homme ne peut plus travailler. Et moi non plus. Impos-

sible de poster ma nouvelle recette sur le blog. Impossible de répondre aux commentaires et messages reçus. On redémarre la machine maudite. Le signal revient. Ouf. Tout le monde reprend les commandes de son poste. Le navire a évité l'iceberg, on repart et on garde le cap.

Et à chaque fois je me dis: «Comment on faisait avant?». Et bien, on ne faisait pas, et tout allait bien aussi. Je ne sais pas si c'était mieux ou moins bien. Je sais qu'il faut vivre avec son temps et c'est ainsi. Mais ce que je sais aussi, c'est qu'il faut aussi prendre le temps de vivre vraiment. Et de se connecter aux autres «pour de vrai». En cuisine, la connexion est réelle. Je me connecte avec la viande hachée de ces délicieux hamburgers. Je la touche, je mélange. J'épice et je m'en mets plein les doigts. Impossible de toucher mon portable. Il a beau m'appeler, il ne m'aura pas. Pas cette fois.

VIRGINIE LÉNART ■

[www.lesrecettesdevirginie.com](http://www.lesrecettesdevirginie.com)



## Pour 8 burgers

**Préparation:** 25 minutes

**Cuisson:** 10 minutes

- 800g de viande hachée d'agneau
- 1 càc de curcuma
- 1 càc de garam masala
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 càc de cumin en poudre
- 1 càc de coriandre en poudre
- 2 gousses d'ail
- 2 càs de chutney de mangue + pour le service
- 1 oignon
- un morceau de 5 cm de gingembre frais
- sel et poivre
- huile à rôtir

### Pour farcir les burgers:

- quelques feuilles de menthe ou de coriandre
- 2 oignons rouges
- 1/2 concombre
- 8 pains Naan (les petits, de 13cm de diamètre environ)
- sauce raïta: un bouquet de menthe ciselée, 1 yaourt nature de 180g, 1 pot de crème acidulée de 180g, sel et poivre. ■

## La marche à suivre

**1** Dans un grand récipient, mettez la viande hachée et ajoutez les épices: le curcuma, le garam masala, le piment de Cayenne, le cumin, la coriandre. Hachez l'oignon, pressez l'ail avec le presse-ail et ajoutez, ainsi que 2 càs de chutney de mangue. Pelez le gingembre et râpez-le à la râpe fine pour en obtenir environ 2 càs. Mettez dans le récipient. Salez (2 càc) et poivrez. Mélangez bien

le tout avec vos petits doigts.

**2** Façonnez des burgers d'environ 10 cm de diamètre et 1,5 cm d'épaisseur. Par exemple, en utilisant un emporte-pièce: remplissez-le de moitié puis aplatissez le tout avec le fond d'un verre. Disposez les burgers sur du papier sulfurisé dans un plat.

**3** Faites revenir les burgers dans un filet d'huile à rôtir dans une poêle quelques minutes de

chaque côté sur feu moyen.

**4** Pendant ce temps, réchauffez les pains Naan au four comme indiqué sur le paquet d'emballage. Préparez la sauce raïta: mélangez le yaourt et la crème acidulée et ajoutez la menthe ciselée. Salez et poivrez. Coupez les oignons rouges en lamelles. Pelez le concombre et coupez-le aussi en lamelles. Montez les burgers: ouvrez les Naan sans les décou-

per entièrement (faites une sorte de poche). Déposez sur le fond un peu de chutney de mangue, puis quelques lamelles de concombre, un peu d'oignon rouge, le burger, la sauce raïta, des oignons rouges et quelques feuilles de menthe ou de coriandre. Et refermez le Naan. Si vous aimez ce qui est épicé, vous pouvez ajouter un filet de sauce piment au milieu... ■