

Mes pâtes au safran, petits pois et jambon

Aujourd'hui, je pense à vous. Laurette m'a dit que chaque mardi, vous teniez à ce qu'elle vous lise ma chronique. Et je vous imagine, vous mesdames, partageant ce petit moment ensemble au sein de l'établissement pour personnes âgées dans lequel vous vivez. J'en suis très fière et heureuse. Fière de pouvoir, à ma façon, être en votre compagnie lors de ce rendez-vous hebdomadaire.

Alors, aujourd'hui, et bien je pense à vous. Je ne vous connais pas, bien sûr, mais cela n'est pas bien grave. Vous êtes sûrement des femmes formidables. Quelques rides, des cheveux blancs, mais un cœur d'enfant. Et bien souvent, on oublie. Ou oublie que les vieilles personnes ont été jeunes un jour. On oublie.

On oublie que vous aussi vous avez eu une peau de pêche, de longs et beaux cheveux. Que vous avez porté des hauts talons et que vous avez dansé pendant des heures la valse, le tango ou la marche. Ou le rock and roll. Dans votre jolie robe à fleurs et en compagnie d'un charmant jeune homme.

Vos parents aimaient Tino Rossi et vous connaissiez par cœur les textes des compagnons de la chanson. Vous écoutiez en boucle les chansons d'Edith Piaf, Charles Trenet, Georges Brassens ou celles du merveilleux Jacques Brel. Bourvil et De Funès vous faisaient rire. Tout comme Fernand Raynaud ou Raymond Devos.

L'été, vous montiez dans votre 2CV, le petit coffre chargé à bloc, et les enfants derrière, coincés



Virginie Lénart/Nadine Jacquet



Pour 4 personnes

Préparation: 10 minutes.
Cuisson: 15 minutes.

- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 200 g de jambon
- 2 sachets de safran en poudre
- 3 dl de vin blanc
- 1 bouquet de persil plat
- 3 dl de demi-crème
- 200 g de petits pois congelés
- de l'huile à rôtir
- sel et poivre
- 1 petite càc de féculé
- du parmesan pour le service
- 500 g de pâtes de votre choix ■

entre 2 valises, un chapeau de paille et un parasol. Vous rouliez pendant des heures pour rejoindre le sable, la mer ou les champs de lavande.

Le dimanche, il y avait le fameux rôti à votre table. Ou le poulet, peu importe. Votre purée de pommes-de-terre était toujours faite maison et vous aviez à cœur de réunir la famille. Vous passiez du temps en cuisine et les plats mijotés étaient à l'honneur. Vous cuisiniez au beurre, le vrai. Et vous saviez faire un roux.

Notre époque n'est pas la vôtre, c'est certain. Mais pourtant... Vous aussi vous vous leviez la nuit pour soigner vos enfants malades. Vous vous inquiétiez pour eux. Vous aviez aussi des rêves et des projets plein la tête. Vos fins de mois étaient difficiles ou au contraire, vous profitiez de la vie en toute insouciance. Vous avez eu des coups durs et vous vous êtes relevées. Vous avez perdu des êtres chers et vous pensez encore à eux

chaque jour. Et surtout, vous aussi vous avez aimé. Votre cœur a su vibrer pour un homme drôle et séduisant. Et vous l'avez épousé. Durant votre existence, vous avez même peut-être ressenti un coup de cœur pour un autre. Mais chuuut... c'est votre jardin secret.

Vous avez eu des joies et des peines. Vous avez fait la fête avec vos amis. Vous vous êtes occupées de vos parents. Vous avez ri et pleuré. Vous avez vécu, tout simplement. Et même si vous avez l'impression de n'avoir pas tout réussi comme vous le souhaitiez, je suis sûre que vous avez fait au mieux.

J'espère que l'on s'occupe bien de vous. J'espère que vous jouez aux cartes et que vous savez rire ensemble. Et j'espère aussi que votre cuisinier vous prépare de bons petits plats, comme il se doit. Que vos papilles ont toute leur jeunesse et que vous vous réjouissez de passer à table, chaque jour. Bien manger reste l'un des plus grands plaisirs, que l'on ait 20, 50 ou 80 ans.

Si j'étais en cuisine, près de

vous, je pense que je vous servais ces pâtes au safran, petits pois et jambon. Une recette simple et sans chichis. Une sauce délicieuse et onctueuse, réalisée à la vitesse de l'éclair. Et si je devais vous servir ce plat, je choisirais des cornettes. Parce qu'elles ont bercé mon enfance. Parce que mes bambins aussi les adorent. Et qu'à chaque fois, lorsqu'elles se retrouvent dans mon assiette, moi je me retrouve «comme au bon vieux temps». J'adore.

Je vous souhaite une belle année 2016, mesdames. Et je vous embrasse tendrement. A mardi prochain.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Hachez l'oignon et l'ail et réservez dans un bol. Coupez le jambon en petits morceaux et réservez dans un autre bol. Hachez le persil et réservez également.

2 Dans une poêle à haut rebord, faites revenir 2 minutes à feu moyen l'oignon et l'ail dans un filet d'huile à rôtir. Ajoutez le jambon et le safran, puis le vin blanc. Ajoutez les petits pois. Poivrez et

salez un peu. Laissez réduire 10 minutes sur feu moyen. Démarrez la cuisson des pâtes.

3 Délayez la féculé dans la crème et ajoutez. Laissez la sauce mijoter et épaissir 5 minutes sur feu

doux.

4 Ajoutez le persil. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Mélangez la sauce avec les pâtes al dente. Servez dans des assiettes creuses avec du parmesan frais râpé. ■