

Sot-l'y-laisse et langoustines

Dimanche, c'est la Saint-Valentin. Et j'entends déjà les traditionnels commentaires: «Encore une de ces fêtes commerciales» ou «Chez nous, pas de Saint-Valentin, nul besoin d'une fête pour dire qu'on s'aime et s'offrir des cadeaux». Ouais. Si beaucoup défendent leurs convictions avec honnêteté, il va sans dire que certains radins ont rapidement trouvé une belle excuse. Bravo.

Moi j'aime bien la Saint-Valentin. Et j'aimerais rappeler, entre nous soit dit, que nous ne sommes pas à une fête près. Et qu'elles sont toutes, sans exception et au final, à tendance légèrement commerciale. On sort plus ou moins son portemonnaie et on marque le coup.

On commence avec le Nouvel An. Fondue chinoise à gogo, cotillons et langues de belle-mère sont au rendez-vous. Le 6 janvier, on fête les rois mages qui viennent trouver le petit Jésus. Et hop, on court acheter la traditionnelle galette. Un peu plus tard, c'est la chandeleur et on fait des crêpes.

Puis, voilà qu'arrive le carnaval avec son lot de confettis.

Un petit déguisement par-ci et de la Guggen par-là. Pâques pointe le bout de son nez. On fait le plein d'œufs et de poules en chocolat et on se rend chez le boucher pour dégoter un bon morceau d'agneau.

Ensuite, il y a l'Ascension, puis la Pentecôte. La montée à l'alpage. Le 1^{er} mai, on fête le



Virginie Lénart/Nadine Jacquet



Pour 4 personnes

Préparation: 20 minutes.

Cuisson: 25 minutes.

- 500 g de sot-l'y-laisse (commandés chez votre boucher)
- 450 g de queues de langoustines avec la carapace (pour obtenir 250 g décortiquées)
- huile à rôtir
- sel et poivre
- 1 petite échalote
- 1/2 oignon rouge
- 1 dl de vin blanc
- 1 petite c.à.c. de curry
- 1/2 cube de bouillon de poule
- 2,5 dl de crème entière
- 1 grosse c.à.s. de persil

travail (faut le faire quand-même) et on offre aux gentes dames un joli brin de muguet porte-bonheur. Le 1^{er} août, c'est parti pour la Fête nationale. Adieu les économies, bonjour les vésuves et les pétards. On regarde partir nos impôts en fumée lors du fameux feu d'artifice communal. Oh la belle bleue!

En automne, on ne compte plus les fêtes. Le Jeûne fédéral où le gâteau aux pruneaux s'impose. La fête des vendanges, responsable, dans les entreprises, d'un taux d'absentéisme élevé le lundi suivant. Les nombreuses fêtes de la musique. La fête de la châtaigne au Tessin. La fête des oignons à Berne. La Bénichon dans le canton de Fribourg, où cuchaule, moutarde et poire à botzi sont à l'honneur. La désalpe.

Halloween et la Toussaint. Et

là, il faut faire le plein de bons et déguiser nos chérubins en monstres affreux, fantômes, squelettes ou autres Draculas. Il y a aussi la Saint-Martin, grâce à laquelle le cochon, décliné sous toutes ses formes, est roi le temps d'un très long repas.

Après tout cela, il y a Noël. Noël et tous ses cadeaux, ses champagnes et ses guirlandes.

Alors, franchement, si on fête le porc dans tous ses états, les oignons, la fin de l'hiver, le travail, le vin et le retour des vaches en plaine, pourquoi ne pas fêter l'amour? Et puis, ce n'est pas une pauvre marguerite ou une mini truffe en chocolat qui vont nous ruiner. Ou même une petite carte, microscopique, sur laquelle coucher quelques mots doux à l'attention de notre moitié.

Pour ce prochain week-end, j'ai donc pensé à un plat tout en finesse, noble et gourmand. Avec le meilleur du poulet. Ces morceaux parfois méconnus, situés

en couple au-dessus du croupion de la bête. Glamour pour la St-Valentin, non? J'ai aussi pensé que c'est vous qui vous y collez, Messieurs, à cette recette de sot-l'y-laisse. Parce que je sais que vous n'êtes pas assez sots pour laisser votre petite langoustine cuisiner ce jour-là, n'est-ce pas?

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Hachez l'oignon et l'échalote finement. Réservez dans un bol. Décortiquez les queues de langoustine et mettez-les dans un plat.

2 Dans une cocotte ou une poêle à haut rebord, faites revenir les sot-l'y-laisse à feu vif dans un filet d'huile à rôtir environ 5 minutes.

Salez et poivrez. Réservez dans un récipient. Dans la même cocotte, sans enlever le fond de cuisson des sot-l'y-laisse, faites revenir les langoustines 2 minutes (pas plus). Salez, poivrez et réservez.

3 Conservez le fond de cuisson des langoustines dans la cocotte, c'est ce qui donnera du goût

à la sauce. Faites revenir oignon et échalote 2 minutes à feu moyen. Ajoutez le vin blanc, le curry, le 1/2 cube de bouillon de poule et laissez réduire sur feu moyen 5 minutes. Ajoutez la crème entière et laissez encore réduire 5 minutes. Pendant ce temps, hachez le persil finement..

4 Ajoutez les sot-l'y-laisse, laissez mijoter encore 2 minutes pour les réchauffer, puis ajoutez les queues de langoustines et le persil et laissez encore mijoter une petite minute. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Servez dans des cassolettes ou de belles assiettes creuses.

