

Tarte au chèvre et aux tomates

Je referme la porte et vous regarde, par la fenêtre, partir avec votre papa pour une semaine de ski, fondues, raclettes, batailles de boules de neige et autres.

Mes yeux s'embuent alors rapidement et ma gorge se noue. Une semaine. Comment vais-je survivre sans votre présence durant sept longues journées? Vous allez vous amuser, profiter de l'air pur et frais de la montagne. Sans moi. Je ne vois pas d'autre option que celle de vous attendre, assise derrière la porte d'entrée, hurlant au loup tout en feuilletant avec nostalgie vos albums photos. Une bonne mère ne pourrait pas se comporter d'une autre façon, loin de la chair de sa chair, de son sang, du fruit de ses entrailles. Vous voyez mes petits anges, je suis une bonne mère.

Bon, ça, c'est la version officielle. Celle que je leur raconterai peut-être à peu de choses près, lorsqu'ils me demanderont à leur retour: «Tu t'es ennuyée de nous?». Ou celle qui me servira à ne pas choquer les mamans qui appartiennent à la catégorie «quand-ils-sont-à-l'école-ils-me-manquent-tellement».

La version officielle est un peu différente.

Je referme la porte et vous regarde, par la fenêtre, partir avec votre papa pour une semaine de ski, fondues, raclettes, batailles de boules de neige et autres.



Un sourire se dessine rapidement sur mon visage. Et je me mets à chanter. J'augmente le volume de la radio, à fond. Dans le salon, je fais trois pas de danse. Un flip arrière et un double salto. Je suis une licorne. Avec des ailes roses. Et des paillettes multicolores s'échappent de mes paumes ouvertes.

Une semaine. Une semaine seule avec mon Homme. Une semaine de maison rangée, propre et qui sent bon. Je saisis mon appareil photo pour immortaliser l'instant, dans chaque pièce. Pas de miettes dans les toilettes durant sept jours. Pas de verres laissés ça et là,

derrière le canapé ou sous le lit. Pas d'habits roulés en boule un peu partout. Pas de cris à l'heure du coucher et d'engueulades fraternelles inu-

tiles. Pas de «Mâââman! Il m'embête» ou «C'est eelle qu'a commencé». Le silence. Le calme.

Pas de bonbons ou de paquets de biscuits à acheter d'urgence. Pas de linge de douche à ramasser. Pas de télé en bruit de fond. Du papier toilette aux toilettes, tout le temps. Le luxe. Pas de «Fais pas ci, fais pas ça». Pas de «A Taaaable!», hurlé quinze fois.

Voilà, c'est sûr. Officieusement je suis une maman indigne. Quoique. Il paraît qu'une bonne mère est une mère qui a parfois envie de jeter ses enfants par la fenêtre, mais qui ne le fait pas. Vu sous cet angle, je reste une bonne mère. Et je jette ma culpabilité par la fenêtre. Vous devriez en faire de même. Soyez une licorne avec des ailes roses, dès que vous le pouvez. Et faites de beaux saltos arrières, en chantant.

Aimer nos enfants de toutes nos forces ne signifie pas qu'on ne peut



Pour un moule à tarte standard

Préparation: 20 minutes.
Cuisson: 40 minutes en tout.

- 1 pâte brisée ronde abaissée
- 200 g de lardons
- 1 oignon
- 2 petites tomates
- 3 oeufs
- 2 dl de crème entière
- 1 dl de lait
- sel et poivre
- 2 bûches de chèvre de 200 g pièce (j'en ai utilisé une et demie)
- 2 c.à.s. de farine
- 1 bouquet de basilic

se sentir libres et heureuses lorsqu'ils ne sont pas à nos côtés. Et profiter de faire ce que l'on veut. D'ailleurs, j'ai plein de bonnes recettes prévues cette semaine. En voici déjà une, mes petites licornes, que vous devriez essayer. Grâce à cette délicieuse tarte au fromage de chèvre, vous serez définitivement à l'abri. Elue «bonne mère, pour la vie». Avec paillettes ou sans.

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com



La marche à suivre

1 Préchauffez le four à 220°C et placez la grille dans le bas. Coupez les tomates en deux. Enlevez l'intérieur avec les pépins et le jus (pour éviter que la liaison ne soit trop liquide). Coupez en petits dés et réservez. Hachez l'oignon. Dans une poêle chaude, faites revenir les lardons sans matière grasse à feu vif durant 3 à 4 minutes. Ajoutez l'oignon haché et faites revenir encore 1 minute. Réservez et laissez tiédir.

2 Foncez le moule à tarte avec la pâte en laissant le papier

sulfurisé ou en beurrant et farinant le moule. Appuyez bien sur la pâte sur tout le tour. Collez-la contre les bords (sinon elle va se rétracter et retomber dans le moule). Ainsi que sur le contour du fond qui fait angle droit avec les bords. Piquez avec une fourchette le fond. Dans un grand récipient, cassez les oeufs. Trempez un pinceau à pâtisserie uniquement dans le blanc et badigeonnez le fond de la tarte au pinceau (1 c.à.s. environ). Enfourez dans le bas du four 7 mi-

minutes. Si la pâte lève en cours de cuisson, ouvrez la porte du four et piquez avec une fourchette. Sortez le moule du four.

3 Dans le récipient contenant les oeufs, ajoutez le lait, la crème et la farine. Mélangez au fouet. Ciselez le basilic et ajoutez. Salez (1/2 c.à.c. environ) et poivrez. Mélangez. Coupez les bûches en tranches assez fines, afin de pouvoir recouvrir la tarte.

4 Baissez la température du four à 200°C. Sur le fond de la tarte précuite, déposez les lar-

ons et les oignons, puis les dés de tomates. Versez délicatement la liaison. Immédiatement, disposez délicatement les rondelles de fromage de chèvre par-dessus. Enfourez à 200°C dans le bas du four pour environ 30 minutes. Sortez et laissez reposer 5 minutes. Dégustez avec une salade verte. S'il vous en reste, mettez-la au réfrigérateur. Et dégustez-la le lendemain, découpée en petites tranches pour l'apéritif... ■