

Mon émincé aux champignons

Aie, je ne vais pas me faire des amis avec cet article! Des amies sûrement, mais des amis, j'en doute. Bah, je prends le risque, tant pis.

Une fois par année, en hiver en principe, nous assistons à un branle-bas de combat chez les Lénart. Une jungle de mouchoirs et de médicaments envahissent la maison. Je pourrais écrire un livre sur cette jungle, mais je crois qu'il existe déjà.

Une fois par année, Baloo (l'Homme donc) et Mowgli (le petit d'homme donc) sont malades. Très malades. Ils ont un rhume. Un gros «rhube». Baloo enfle alors ses chaussettes bleues en laine. Et quand les chaussettes bleues sortent de l'armoire, croyez-moi, c'est toujours mauvais signe. C'est le signe du début de la fin. Le signe que les jours à venir seront forcément critiques. Pour tout le monde.

Mowgli crachote, toussote, renifle. Baloo a mal au cou. J'enfile ma cape d'infirmière et je prends immédiatement les dispositions qui s'imposent. Je cours tout d'abord à la pharmacie. J'achète des sprays pour le nez, des tablettes à fumigations, des comprimés au paracétamol, un désinfectant pour la gorge. Comme je n'ai pas une grande voiture, j'organise la livraison du solde par camion à domicile. Je vérifie que les EHNV n'ont pas été victimes de la chute d'une météorite durant la nuit, au cas où je devrais prochainement leur livrer deux mâles mal en point. Ça, c'est fait.

De retour à la maison, je croise



Virginie Lénart/Nadine Jacquet

Baloo qui tient à me décrire les symptômes étranges dont il est victime. Je prends un calepin, un stylo et je m'assieds dans un fauteuil. «Je t'écoute». «Hmmm, ok, ah, je comprends...» Tout en hochant la tête, je réfléchis et je lui offre ma conclusion: «Tu as un rhume». Mince, j'aurais dû faire des études de médecine, je suis trop forte.

Après une séance similaire avec Mowgli, je distribue à mes deux zombies les médicaments que je viens d'acheter. C'est important de prendre des médicaments quand on a le «rhube». Tout le monde sait que grâce à eux, il passe en une semaine. Alors que si on n'en prend pas, de médicaments, il ne passe qu'en sept jours. Mettons donc toutes les chances de notre côté.

Baloo éternue et se mouche. Tout le monde sursaute. Même les chats courent se réfugier à l'étage. Les pauvres. Il est vrai qu'on pourrait croire à l'arrivée

d'une fanfare dans le salon, l'appel d'une cavalerie ou un crash d'avion dans le jardin.

Mowgli, après avoir semé des mouchoirs usagés dans toute la maison, va se coucher. Trois minutes plus tard, Mowgli sort de sa chambre et m'appelle. «Bââ-bam! J'arrive bas à dorbir, je peux pas respirer par le nez.» La nature est bien faite, elle nous a donné deux orifices pour respirer. «Ouvre la bouche et ferme les yeux.» Je suis fière. C'est pas tous les jours qu'une mère sauve la vie de son fils.

Choupinette observe avec attention Baloo gisant sur le canapé, les yeux vitreux, à côté de Mowgli, poussant régulièrement son dernier râle. «Pourquoi, moi, quand j'ai un gros rhume, je vais quand même à l'école?». «Parce que tu es une fille, ma petite.» Zut, c'est sorti tout seul. «Ah, ok», me répond-elle avec un sourire légèrement complice.

A table, j'entends de toutes parts: «J'en ai barre, j'ai pas de goût». Ben non les gars, vous n'avez pas de goût. Moi oui. Et



Pour 4-5 personnes

Préparation: 20 minutes.

Cuisson: 15 minutes.

- 800 g d'émincé de veau ou de porc.
- 3 échalotes.
- 1 dl de vin blanc.
- 4 dl de crème entière.
- 1 c.à.c. de fond de veau concentré.
- 600 g de champignons de Paris frais.
- 20 g de beurre.
- huile d'olive.
- 1 c.à.c de fécule.
- du paprika, sel et poivre.
- 1 bouquet de persil.

je peux vous dire que cet émincé aux champignons, à la mode zurichoise, est juste parfait. La sauce est fine et subtile. Un régal. Salé comme il faut. Et le persil frais, indispensable, apporte une saveur unique au plat. Quoi? Vous refaire cette recette la semaine prochaine, lorsque votre vie ne sera plus en danger? Lorsque vous aurez retrouvé forme humaine? Faut que je réfléchisse, les gars. Peut-être. Mais Bagheera est gentille, vous le savez. Moqueuse mais gentille. Et ce serait vraiment «dobbage» que vous ne puissiez pas goûter à ce plat, pour de vrai. Le nez vide et les papilles remplies de joie.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Essayez les champignons de Paris avec un torchon ou du papier ménage (ne pas les laver). Otez les pieds, puis coupez les chapeaux en lamelles. Hachez les échalotes. Hachez le persil.

2 Dans une grande poêle, faites revenir la viande quelques minutes dans 2 c.à.s. d'huile d'olive

jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Si vous utilisez du veau, faites-le revenir maximum 2 minutes. Réservez la viande dans un récipient, salez, poivrez et mélangez.

3 Dans la même poêle, faites fondre le beurre et ajoutez les champignons et les échalotes. Décollez les sucs de la viande

avec une spatule et faites revenir, ainsi, à feu vif 2 minutes. Versez le vin blanc et le fond de veau concentré et laissez réduire de moitié.

4 Délayez la fécule dans la crème froide et ajoutez dans la poêle. Poivrez et ajoutez une bonne pincée de paprika. Laissez

cuire et réduire à feu moyen durant quelques minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Ajoutez la viande et le persil, mélangez et laissez mijoter encore 1 minute pour que l'ensemble soit bien chaud. Servez avec des röstis et une salade verte. ■