

# Mes pâtes à la puttanesca

**V**ous êtes nombreux à m'envoyer des messages, régulièrement. Pour me dire que vous aimez cette chronique, pour me féliciter, m'encourager. Cela me fait chaud au cœur, à chaque fois. Alors aujourd'hui, je tiens vraiment à vous remercier. J'essaie de faire de mon mieux pour que vous ayez du plaisir à me lire, chaque semaine. Et j'essaie, également, de vous transmettre des recettes qui vous parlent, qui vous donnent envie. Des recettes qui ne vous font pas peur. J'essaie d'éviter le «ouh là là, c'est trop compliqué» ou le «c'est trop long». Ou encore le «mais où donc trouver ces ingrédients?». J'essaie.

Je connais parfois vos noms et prénoms, vos adresses de messagerie, vos pseudos lorsque vous me laissez un commentaire sur mon blog. Et parfois, j'ai la chance de vous rencontrer, de mettre un visage sur un nom bien connu. Pour moi, c'est toujours un moment extraordinaire. Parce que pour vous, c'est facile. Vous voyez ma bouille, chaque semaine, dans ce journal. Ma bouille et mes poireaux. Ma spatule en bois. Mes mains pleines de farine. Ma cuisine en arrière-plan. Mes casseroles. Mon couteau rose à pois blancs. Mes légumes. Moi en train de feuilleter un livre. De couper une carotte. De mélanger. De faire du kung fu avec deux poireaux (toujours les mêmes, d'ailleurs je n'en peux plus de ces poireaux). Moi avec mes robes à fleurs ou ma chemise à la Heidi. Assise, debout. En train de rire, de sou-



rire. D'effeuiller du persil, le regard grave et mystérieux (le persil suscite toujours un certain mystère, c'est connu). Ma bouille et mon fouet. «The» fouet. Tenu dans une main, puis dans l'autre, fièrement. En haut, en bas. Devant mon visage. Dans un récipient. Ah qu'est-ce que j'ai entendu à propos de ce fouet! Je crois qu'il fait définitivement partie de mon image. Avec les poireaux bien entendu.

Vous, vous voyez ma bouille chaque semaine. Vous me reconnaissez dans la rue ou les grandes surfaces. Vous venez me parler et vous me donnez enfin l'occasion de vous serrer la main et de taper un peu la caissette. Mais voilà, ce n'est pas tous les jours non plus. C'est pour cela que j'ai mis sur pied une façon, un moyen, une solution, une occasion, pour pouvoir enfin vous rencontrer. Vous rencontrer vraiment. Et partager avec vous de vrais bons mo-

ments. De vraies discussions.

C'est avec beaucoup de joie que je vous annonce la naissance de mes cours de cuisine, à Grandson. Un projet que j'avais en tête depuis longtemps et qui prend forme, dès la fin avril. Je vous invite à venir jeter un œil sur mon site pour plus de détails. Et je tiens à remercier chaleureusement la Commune de Grandson qui m'a soutenu dans ce projet et qui me permet de le mener à bien. J'espère de tout mon cœur que les inscriptions seront nombreuses, tout comme les belles rencontres qui en découleront. Et j'espère surtout vous y rencontrer...

Jusqu'au début de l'été, la cuisine libanaise est au rendez-vous. L'Italie également. Et la Thaïlande. Sans oublier un cours spécial «couple», tout en sensualité, finesse et romantisme. Suggestions de thèmes ou demandes spéciales sont les bienvenues. Je suis «open», à l'écoute, adaptable et, en tous les cas, enthousiaste. Du cœur et de la bonne humeur, ce sont les deux seuls ingrédients indispensables. Le

## Pour 4 personnes

**Préparation:** 15 minutes.

**Cuisson:** 20 minutes.

- 150 g. d'olives vertes dénoyautées (poids égoutté)
- 150 g. d'olives noires dénoyautées (poids égoutté)
- 1 boîte d'anchois à l'huile (50 g.)
- 1 boîte de 800 ml. de tomates concassées
- 2 belles c.à.s. de câpres
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- de l'huile d'olive
- 1/2 bouquet de persil
- 1/2 bouquet de basilic
- 1 bonne pincée de piment d'Espelette ou de paprika fort
- 1 bonne pincée d'herbes de Provence
- 500 g. de fusilli ou autres pâtes
- du poivre
- un morceau de 100 g. de parmesan râpé

reste...

En attendant, voici une petite recette de pâtes de derrière les fagots. Tout simplement délicieuse, avec un avant-goût de vacances. Et grâce à elle, je suis encore une fois certaine d'éviter le «Ouh là là, c'est trop compliqué» ou le «C'est trop long». Ou encore le «Mais où donc trouver ces ingrédients?». Certaine.

VIRGINIE LÉNART ■

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

## La marche à suivre

**1** Hachez l'oignon et l'ail. Egouttez les anchois et coupez-les en petits morceaux. Egouttez les câpres. Coupez les olives en deux dans la longueur.

**2** Dans une grande poêle, faites revenir dans un filet d'huile

d'olive l'oignon, l'ail et les câpres, à feu moyen durant 2 minutes. Ajoutez les olives et les anchois et faites revenir encore 2 minutes en mélangeant. Ajoutez les tomates, les herbes de Provence et le paprika ou piment

d'Espelette. Ne salez pas (les anchois salent déjà l'ensemble). Poivrez. Laissez mijoter 15 minutes sur feu doux à découvert. Pendant ce temps, démarrez la cuisson des pâtes et râpez le parmesan.

**3** Hachez le persil et le basilic et ajoutez à la sauce. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Mélangez la sauce avec les pâtes cuites «al dente» et servez avec des copeaux de parmesan frais. ■