

Ma glace à la meringue

Je ne vous parlerai pas longtemps de ce dessert. Goûtez-le et puis c'est tout. Pour le préparer, il vous faudra autant de temps que vous en prenez pour arroser vos plantes vertes, boire un thé ou regarder la météo après le téléjournal du soir. J'ai presque honte de vous transmettre une recette si simple et avec si peu d'ingrédients. Mais, en même temps, un moment de honte est vite passé. Et ce dessert, c'est juste l'un de mes préférés. Donc, voilà. En savourant cette glace, on a un peu l'impression d'être assis à la terrasse de la crèmerie de Châtel-Saint-Denis, une meringue double crème en bouche. Seule la texture change. Et autre chose aussi, c'est de la crème entière et non double (c'est un bon point ça non?). C'est un dessert magnifiquement bon, que tout le monde aime. Accompagné d'un coulis de fruits rouges, c'est parfait ! Il fait l'unanimité chez moi depuis des lustres auprès de nos invités et de notre famille (adultes, enfants et grands-parents compris).

En pensant à ce dessert, c'est surtout à vous que je pense, Mesdames. Non pas que vous, Messieurs, ne m'intéressiez pas, bien au contraire. Vous savez à quel point je vous adore. Surtout vous qui vous tenez parfois ou souvent derrière vos fourneaux. Car il faut le dire une bonne fois pour toutes, rien n'est plus sexy qu'un homme qui cuisine. Alors, à bon entendre... Si on les aime, nos hommes, s'ils sont bourrés de qualités indéniables et indispensables à notre bonheur et à notre bien-être, il faut reconnaître aussi que nous



les dames, des qualités, on en a plein ! Qu'ils n'ont pas forcément. C'est certain. Oh là là, Messieurs, je vous entends déjà râler... Allez, ne soyez donc pas de mauvaise foi, c'est bientôt Noël. Et justement...

A l'approche des Fêtes, Madame devient mutante. Elle se transforme. Ou du moins, elle atteint le summum de sa transformation à cette période de l'année. Les cellules de son cerveau se démultiplient pour ne former qu'un ensemble complexe de traitement de données en nombre infini. Plus concrètement, elle devient l'incarnation même de l'anticipation et de l'organisation. Elle court à une vitesse inégalée dans les rayons des magasins où une foule permanente et hargneuse l'empêche d'aller aussi vite qu'elle le voudrait. Car aller vite, ça, elle sait faire. Pour dénicher les dizaines de cadeaux destinés à toute la famille, aux amis, aux collègues et aux enfants.

Et Madame n'oublie rien, en plus.

Trop forte. Les jolies cartes de vœux, les décorations pour le sapin, la couronne de l'Avent, les cadeaux pour les maîtresses, la marchandise pour fabriquer la fournée des traditionnels biscuits. Le calendrier pour ses petits lutins et les 24 cadeaux qui l'accompagnent. Et la fameuse verge garnie de bonbons qu'elle mettra derrière la porte de ces mêmes lutins le matin du 6 décembre (ne souriez pas, vous m'avez comprise). Bref, tout est là, dans sa tête. Elle est un agenda vivant sur pattes en costume de Saint-Nicolas. Inutile de préciser qu'elle connaît déjà par cœur toutes les dates des différents rendez-vous pour la nouvelle année. Même les heures. Les invitations, les sports et autres activités des enfants, le dentiste, le médecin, les 40 ans de machin et l'anniversaire de mariage de trucmuche. Ainsi que les dates précises des vacances scolaires et jours fériés, cela va de soi. Quand-même.

Madame va aussi devoir emballer, couper, scotcher, décorer, faire des nœuds qui ne tiennent pas et trouver une cachette. Et puis, Madame, va aussi planifier son menu de Noël. Alors Mesdames, je pense à vous. Et



Pour un moule à cake de 25cm

(10 tranches ou 6 à 8 moules individuels)

Préparation: 10 minutes
Congélation: 24 heures

- 80g de meringues
- 5 dl de crème entière
- Pour le coulis:**
- 600g de fruits rouges congelés
- 2 c.à.s. de sucre

je voulais vous dire à quel point je vous trouve formidables et extraordinaires. Surtout dans votre joli costume de mutante de fin d'année. Parce qu'il est important parfois de l'entendre et de le dire.

Ce dessert, je vous l'offre pour vous soulager un peu, pour que vous puissiez mettre de l'énergie dans bien d'autres choses importantes qui vous tiennent à cœur. Par expérience, je peux vous dire que cette glace a bien plus de succès qu'une bûche pleine de génoise après un repas copieux. Faites-moi confiance. Cette glace à la meringue sera pour vos convives tout aussi généreuse et réconfortante que vous ne l'êtes vous-mêmes tout au long de l'année. Pour vos proches et tous ceux que vous aimez. Et qui vous aiment.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com



La marche à suivre

- 1** Fouettez la crème tout juste sortie du réfrigérateur avec une petite pincée de sel dans un grand récipient.
- 2** Emiettez les meringues grossièrement dans la crème en les écrasant entre vos mains. Mélangez avec une spatule.
- 3** Chemisez de papier film un grand moule ou des moules in-

dividuels. Versez le mélange. Tassez en tapotant le moule contre le plan de travail et lissez avec une spatule. Recouvrez le dessus de la glace en rabattant délicatement le papier film, ce qui permettra à la glace de ne pas cristalliser sur le dessus. Placez au congélateur 24 heures.

4 Préparez le coulis : versez les fruits congelés dans une casserole avec le sucre et laissez cuire 15 minutes sur feu doux. Pour une sauce lisse: mixez avec un plongeur puis passez le coulis à travers un chinois ou une petite passoire fine en appuyant avec une spatule pour extraire tout le jus.

5 Sortez la glace 10 à 15 minutes avant de servir (pas plus). Démoulez-la sur un plat et coupez des tranches de glace avec un couteau trempé dans de l'eau chaude ou démoulez les moules individuels. Servez la glace sur le coulis de fruits tiède.