Mes macaroni d'alpage

Lénart/Nadine Jacquet

Pour 4-5 personnes

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 15 minutes

- 400 g de macaroni (ou des cornettes)
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 100 g de lardons allumettes fumés
- 100 g de jambon
- 1 c.à.s. de beurre
- 1 cube de bouillon de poule
- 1 bouquet de persil
- 200g de gruyère
- sel et poivre
- 2,5 dl de crème
- 2 c.à.s. de mascarpone

La semaine passée, j'étais un peu triste. Et lorsque je me sens triste, j'essaie toujours de cuisiner quelque chose de réconfortant. Quelque chose de moelleux, de riche, de goûteux. Un plat qui m'enrobe, qui me réchauffe le cœur et qui me le remplit.

Je pourrais me jeter sur une plaque de chocolat. Mais je n'aime pas vraiment le chocolat. Et puis, ce n'est pas mon genre de manger seule dans mon coin pour soulager un chagrin ou un stress. Je préfère de loin en faire profiter ma petite famille. Cela ne m'arrive pas souvent, mais lorsque c'est le cas, j'appelle tout d'abord mes meilleures amies. Les pâtes. Dont j'ai une réserve extraordinaire dans mon garde-manger. J'aime leur goût et leur texture. Dans ces moments-là et à bien d'autres moments, le riz et les patates sont relégués au second plan. Les pauvres sont tenus d'attendre patiemment leur tour.

Les recettes de Virginie

Cette recette de pâtes ne vous soulagera pas seulement lors d'un coup de blues cet hiver. Elle égaiera votre soirée entre amis. Elle vous simplifiera la vie. Elle vous attirera compliments et louanges.

Certains d'entre vous partiront peut-être en vacances ou en week-end prochainement. Les fameuses vacances d'hiver ou de ski à la montagne dans un petit chalet tout en bois. Décoré à la Heidi avec ses beaux rideaux à carreaux, sa literie assortie, sa cheminée ou son poêle. Le ski ou la luge la journée. Les jeux de société le soir. Une bonne bouteille de vin blanc dégustée à l'apéro autour du feu qui crépite. Et sur la planche en bois, du salami et de la viande séchée. Et vous, fatigués, un peu courbaturés, mais heureux et sereins, en compagnie d'une bande d'amis super sympas ou en famille.

Laissez-moi parier que vous avez prévu une petite fondue pour le repas du soir. Ou alors, soyons fous, une raclette? Oui, parce qu'à la montagne, on ne va quand même pas manger une bouillabaisse. La nourriture c'est comme la musique, il faut que ça colle avec le décor et l'ambiance.

Alors, disons que vous restez dans votre joli mayen plus de deux jours. C'est juste une hypothèse. Qu'allez-vous manger le troisième soir? Hein? Et bien voilà, vous avez la réponse.

Ces magnifiques macaroni de l'alpage. Cuisinés à la façon d'un risotto. Fromage, crème, lardons, si ça c'est pas de la montagne en concentré…

Et de plus, cette recette est tellement bonne et facile. Aussi bonne que le petit verre de fendant ou de johannisberg que vous aurez descendu à la pause de midi. Et aussi facile que les pistes bleues que vous aurez descendues juste après le fendant, avec peine ou, au contraire, en vous prenant pour le roi de la glisse. Donc, n'hésitez pas à rester dans la simplicité et le bonheur jusqu'à la fin de la journée.

Quant à tous ceux qui ne partiront pas, à part en ce qui concerne les pistes de couleurs, rien ne vous empêche de faire comme si vous y étiez…On ne va pas se gêner, ça va le chalet?

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Hachez les oignons et l'ail. Coupez le jambon en petits carrés. Hachez le persil. Râpez le gruyère.

2 Dans une petite casserole, portez à ébullition 1 litre d'eau avec le cube de bouillon. Maintenez sur feu très doux après ébullition.

3 Dans un faitout ou une casserole en fonte, faites fondre le beurre et faites revenir oignon et ail une minute sur feu moyen. Ajoutez les lardons et le jambon. Poursuivez la cuisson, toujours sur feu moyen, en mélangeant.

4 Ajoutez les pâtes et mélangez. Versez 2 louches de bouillon. Poivrez. Tournez le mélange comme pour un risotto pratiquement sans arrêt en ajoutant petit à petit du bouillon jusqu'à ce que les pâtes soient presque cuites (vous n'utiliserez sûrement pas tout le bouillon).

5 Lorsqu'elles sont pratiquement al dente, ajoutez la crème, le mascarpone et le gruyère. Mélangez bien et laissez cuire encore sur feu doux jusqu'à ce que les pâtes absorbent le liquide et qu'il n'en reste presque plus. Ajoutez le persil. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Servez immédiatement.