

Mes Spaghetti à la Belle et le Clochard

C'est l'histoire de deux tous super sympas qui se rencontrent et tombent amoureux. Monsieur Chien n'a pas beaucoup d'argent, d'ailleurs il n'a même pas de logement. Même pas une petite chambre de bonne dans un immeuble pourri des bas quartiers. Monsieur Chien est un sans-abri. Il mange dans les poubelles. C'est moche. Et puis, il n'a pas eu une enfance facile, il faut le dire. Il est un peu rebelle. N'ayant pas achevé sa formation de chien de traîneau, il passe son temps à s'échapper de prison ou essaie de faire évader ses potes qui eux aussi dorment dans la rue. Et même dans les décharges publiques. Pas très glorieux tout ça, je vous le concède. Mais il est plutôt pas mal bâti et possède un charisme indéniable. Heureusement en fait. Monsieur Chien a donc du chien.

Et surtout, c'est un beau-parleur, un dragueur né. Son petit côté baroudeur plaît aux filles.

Un jour, il repère une jolie chienne toute mignonne et propre. Un peu timorée et nunuche, lui il aime bien ça. La jeune fille est bien naïve, mais c'est une gentille fille. Elle ne ferait pas de mal à un chaton. Elle est tout-déjà même un peu bourgeoise celle-ci. Elle fait partie de la haute société, alors elle est un tantinet coincée, cela se voit tout de suite.

Elle est capricieuse en plus, exigeante et jalouse. Elle ne supporte pas que ses maîtres pré-



Lénart/Nadine Jacquet



**Pour 4 personnes
(vingt boulettes)**

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 35 minutes

- 750 g. de saucisse à rôtir
- 1 oignon
- sel, poivre, paprika
- 2,5 dl. de vin blanc
- 1 c.à.c. de fond de veau concentré ou un cube de bouillon de bœuf
- 1/2 bouquet de persil
- 3 dl. de crème
- 1 petite c.à.c. de féculé
- de l'huile à rôtir
- 500 g. de spaghetti

fèrent leur nouveau bébé. Elle boude comme une enfant gâtée et finit par fuguer. N'importe quoi. Comme elle ne sait même pas lire une carte routière ou prendre le bus, elle demande à Monsieur Chien de s'occuper d'elle. Et de l'emmener au restaurant. Et puis quoi encore?

Monsieur Chien qui a peu de sous mais plein d'idées derrière la tête l'emmène «Chez Tony». Là, il lui commande un plat de spaghetti aux boulettes. Histoire de rester dans le romantisme et les sous-entendus subtils. Comme elle est un peu gourde, bien entendu elle ne comprend pas son petit manège. Il finit par lui rouler une pelle sans faire exprès en mangeant un spaghetti commun. Mais bien sûr. A d'autres.

Ce qui est certain, c'est que la

demoiselle n'a jamais vu le loup. Enfin, ça c'était avant de rencontrer Monsieur Chien. Parce qu'après le resto, il l'emmène se balader dans un parc. Et là, il lui avoue son amour en frétilant de la queue. Forcément.

Mais on se rend vite compte que Monsieur Chien a mauvaise influence sur sa prude dulcinée. Voilà qu'elle finit même par passer la nuit au trou. Toutefois, comme elle fait partie de la classe supérieure, elle est libérée et rentre chez elle. Parce que si elle est un peu nouille, elle n'est pas folle non plus. Elle préfère dormir au chaud.

Mais son mâle lui manque et comme il n'arrive pas à se gérer émotionnellement et qu'il a des ennuis avec la justice, elle finit par tomber en dépression. Et se rend compte qu'elle est enceinte. Ses maîtres qui n'en peuvent plus de l'entendre couiner toute la journée décident alors d'accueil-

lir son clodo d'amant pour le remettre dans le droit chemin. Tout le monde est content.

Peu après, elle met au monde quatre enfants et touche beaucoup d'allocations familiales, ce qui permet à son glandeur de mari de ne pas devoir retrouver un travail. Et ils vécurent heureux. Moralité: grâce à quelques boulettes, la vie devient plus chouette.

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Enlevez la peau de la saucisse à rôtir en incisant sur toute la longueur. Mettez-la dans un récipient et malaxez-la avec vos mains. Formez des boulettes de la taille d'une petite noix (pas plus gros) et déposez-les sur un plat.

2 Dans une grande poêle à haut rebord, faites chauffer un bon filet d'huile à rôtir. Faites revenir les boulettes une dizaine de minutes de toutes parts sur feu

moyen-vif. Egouttez-les dans un plat sur du papier ménager. Jetez le gras de la poêle et essuyez-la également avec du papier ménager.

3 Hachez l'oignon. Dans la même poêle, faites-le revenir dans

un peu d'huile à rôtir une minute à feu moyen. Ajoutez le vin blanc avec le fond de veau concentré ou

le cube de bouillon. Poivrez et ajoutez une bonne pincée de paprika. Incorporez les boulettes et laissez



réduire une vingtaine de minutes, toujours sur feu moyen.

4 Pendant ce temps, hachez le persil. Diluez la féculé dans la crème. Après vingt minutes, ajoutez la crème et le persil. Laissez mijoter encore cinq minutes sur feu doux pour que la sauce épaississe. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel si besoin. Servez avec les spaghetti cuits à dente.