

# Mon cake à la vanille

Je sais, je ne suis pas une maman parfaite. Je ne suis pas très douée en bricolage. Pas du tout même. Les ateliers pâte à sel ou création d'un tyrannosaure 3D en carton, vous n'êtes pas prêts d'en vivre à la maison. Ou alors peut-être un jour, mais ce ne sera pas moi l'animatrice. Votre maman n'est pas bricoleuse. Je ne joue pas beaucoup aux jeux de société. Le Monopoly, Destin, l'Uno et tous ses autres potes, bof. Je l'avoue, cela m'ennuie. Votre maman n'est pas joueuse. Je n'aime pas le sport. J'aime marcher, mais pas courir. Ben oui. Alors les parties sans fin de badminton à 35°C à l'ombre, les tirs au but à tour de rôle, les longues promenades à vélo (surtout en montée), cela ne me dit rien. Votre maman n'est pas sportive.

Lorsque vous me demandez de vous dessiner quelque chose, je me sens très empruntée. D'ailleurs, il y a longtemps que vous ne me le demandez plus. Probablement parce mes éléphants ressemblent, en général, plus à des phacochères. Mes princesses à des zombies et mes fleurs à de la mauvaise herbe. Tout ce que je sais dessiner c'est une tête de lapin, la même depuis mes 7 ans environ. Alors je comprends, mes pauvres enfants, que vous vous en soyez vite lassés. Moi non plus, ce lapin, je ne peux plus le voir en peinture. A ce su-



Lénart/Nadine Jacquet



jet, ma faculté pour le dessin n'a d'égal que mon don pour la peinture. Non, votre maman n'est pas une artiste-peintre.

Je ne suis ni douce ni patiente.

J'élève plus la voix que je n'en baisse le ton. Je crie même parfois. Fort. Même nos chats vont se cacher sous une chaise lorsque je perds mes nerfs. Quand un enfant fait une bêtise ou répond de manière

insolente, certaines mamans admirables prennent le temps d'expliquer calmement, avec un sourire, la différence entre le bien et le mal, ce qu'il faut faire ou ne pas faire dans ce monde cruel et injuste. Moi je crie. Avec amour, peut-être, mais je crie. Votre maman ne s'appelle pas Caroline Ingalls de «La petite maison dans la prairie».

Alors non, je ne suis pas une maman parfaite. Mais je pense que vous m'aimez quand-même. Oui, j'en suis sûre. Parce que je ne sais pas bricoler, mais je sais chanter. Et c'est sympa quand on chante ensemble, hein ma Chouette? «Libérée, délivrée...». Je ne joue pas aux jeux de société, mais je suis une maman cool qui accepte d'être envahie régulièrement par vos copains et copines. Que je nourris et abreuve au passage, bien entendu. Je ne suis pas sportive, mais je suis partante pour vous amener à vos sports préférés, vous équiper des pieds à la tête, payer les cotisations, participer aux repas de soutien...

En colère, il m'arrive de crier à la maison. Heureusement, je crie aussi de joie au bord du terrain de foot lorsque tu marques un but, hein mon Grand? Et quand je danse, en plus, c'est «trop» la honte. Mais je sais que cela te fait rire. Et puis surtout, si je ne

## Pour un moule standard

Préparation: 15 minutes  
Cuisson: 45 minutes

- 130 g. de beurre
- 130 g. de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c.à.c. de poudre à lever
- 3 oeufs
- 250 g. de farine
- 2 dl. de lait
- un peu de beurre et de farine pour le moule
- 5 c.à.s. de sucre glace

sais ni dessiner, ni peindre, et bien moi, je sais cuisiner. Et je le fais pour vous. Pour vous dire, chaque jour, combien je vous aime. Pour vous offrir ma tendresse. Et pour vous régaler, par exemple, avec ce cake à la vanille dont vous raffolez tant. Léger, simple et moelleux, comme le câlin parfait d'une maman imparfaite.

VIRGINIE LÉNART ■

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

### La marche à suivre

**1** Sortez le beurre du réfrigérateur un peu à l'avance afin qu'il soit bien mou. Préchauffez le four à 180°C. Dans un grand récipient, mettez le beurre et le sucre. A l'aide d'une spatule en bois, mélangez bien les deux ingrédients jusqu'à ce que le sucre soit bien intégré au beurre.

**2** Dans un autre récipient, mélangez la farine, le sel, le sucre vanillé et la poudre à lever.

Dans le récipient contenant le sucre et le beurre, ajoutez les oeufs un à un en battant à faible puissance à l'aide d'un batteur électrique (ou d'un fouet si vous n'avez pas de batteur). Lorsque le mélange est homogène, ajoutez l'autre mélange (farine, poudre à lever...) en plusieurs fois afin d'éviter les grumeaux et en alternance avec le lait, toujours en battant.

**3** Lorsque la pâte est bien lisse, versez-la dans le moule beurré et fariné. Lissez avec une spatule.

**4** Enfourez dans la partie moyenne du four durant 40 à 45 minutes à 180°C. Pour vérifier la cuisson, plantez la lame d'un petit couteau. Elle doit ressortir propre.

**5** Sortez le cake du four et laissez-le tiédir. Démoulez-le et

posez-le sur une grille, une assiette dessous. Mélangez le sucre glace avec un tout petit peu d'eau (1 à 2 c.à.s.) pour obtenir une pâte. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le cake sur le dessus et les côtés. Laissez couler le glaçage sur le cake et n'hésitez pas à le mettre entièrement. Laissez durcir le glaçage et dégustez.