

Ma pizza maison

L'autre jour, je me suis rendue en ville d'Yverdon avec Fils Aîné. Fils Aîné qui devait «absolument» s'acheter un jeu de foot pour sa console. Le dernier petit nouveau-né, attendu par les fans comme le messie virtuel de ce XXI^e siècle. J'aime bien aller en ville avec Fils Aîné. Lui et moi, juste lui et moi. Tout seuls. Oui, j'aime bien me promener avec mon grand, entre grands. Bien entendu, il me faut à chaque fois ruser d'ingéniosité. Parce qu'il ne faut pas rêver, à 13 ans passés, il ne va pas me suivre en forêt pour une balade bucolique, uniquement pour respirer l'odeur des sapins et écouter le chant des petits oiseaux. Ni pour profiter de se recentrer dans le calme que nous offre la nature et faire le point sur son existence. Ni pour accompagner simplement sa «Môman». Laquelle, au passage, risque de se faire dévorer par un sanglier à tout moment ou enlever par un oiseau de proie. Ou de tomber dans un fossé, de se casser la jambe et de devoir passer la nuit déshydratée dans ce trou, parce que, manque de chance, son natel n'a plus de batterie. «Bonne promenade maman, au fait on mange quoi ce soir?»

Il aura peut-être envie d'être un héros, mais plus tard... Non, il lui faut un but, un Saint-Graal à trouver. Un «su-sucre». Une vraie bonne raison, quoi. Inutile d'essayer de l'appâter avec un simple verre de limonade, un paquet de chewing-gums ou un magazine de Picsou. C'est fini tout



Lénart/Nadine Jacquet

ça. La limonade s'est transformée en une paire de baskets dernier cri. Les chewing-gums en kebab dégoulinant de sauce bien épicée. Quant à Picsou, cela fait bien longtemps qu'il végète dans un carton au grenier avec Riri, Fifi et Loulou.

L'autre jour, donc, le dernier jeu à la mode sous le bras de Fils Aîné, nous sortons du magasin. Heureux. Surtout lui. D'une nature plutôt gaie et contente de me trouver avec mon ado en ville, je me mets à chantonner dans la rue. Et là, il me regarde bizarrement et me dit: «Tu fais exprès de chanter?» «Non, non. C'est mon côté schizophrène qui prend le dessus.» Je me marre. Je me marre parce que j'ai oublié de faire attention. Il ne faudrait surtout pas que l'on se fasse remarquer. Au cas où l'on rencontrerait «tous» ses potes et «tous» ses profs, là, à cette heure précise, dans la rue du Lac. Vous

imaginez la honte?

J'hésite à faire quelques pas de danse en plus. Et à me jeter sur lui pour lui faire un gros bec sur les deux joues en hurlant «Comme il est chou chou mon garçon que j'aime». Mais je ne le fais pas, je suis une maman compréhensive et respectueuse des bizarreries comportementales liées à l'âge de mes enfants. Je ne le fais pas mais je souris.

Je lui dis: «Tu as vu? Ils vendent déjà les marrons chauds et les amandes grillées caramélisées». Et ça sent bon. Ça sent bon l'automne, l'arrivée du froid, bientôt. De la neige. Des nuits plus longues que les jours. Le temps passe. Si vite. Je le regarde et je me dis que, finalement, toutes les saisons ont du charme. Ainsi qu'une part de mystère. Qu'il faut pouvoir s'en réjouir et les apprécier. Et en profiter comme on peut, en attendant la prochaine.

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com



Pour 2 grandes pizzas

Préparation: 30 minutes

Repos: 2 heures

Cuisson: 25 à 30 minutes

PÂTE

- 500 g de farine (spéciale pizza ou blanche)
- 1/2 cube de levure fraîche (20 g)
- 2 càc de sel
- 1 càc de sucre
- 2,5 dl d'eau
- 2 bonnes càs d'huile d'olive

SAUCE TOMATE

- 1,2 kg de tomates concassées en boîte
- 3 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- 1 pincée de sucre
- de l'huile d'olive
- 2 càs de câpres
- sel et poivre

GARNITURE (PAR EXEMPLE)

- 200 g de jambon coupé en morceaux
- 2 boules de mozzarella coupées en tranches fines
- 500 g de champignons de Paris frais, coupés en 4 et revenus 5 minutes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, sel et poivre.
- 1 grosse poignée d'olives noires ou vertes
- des filets d'anchois.

La marche à suivre

1 La pâte: dans un récipient, mélangez avec une fourchette 2,5dl d'eau tiède, la levure et 2 càs d'huile d'olive. Dans un grand bol, mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez le mélange d'eau-levure petit à petit et pétrissez la pâte une bonne dizaine de minutes (allez, allez, faites travailler vos poignets). Réunissez la pâte en boule, mettez-la dans le bol recouvert d'un linge humide et laissez-la lever 2 heures à température ambiante.

2 Pendant ce temps, préparez la sauce tomate. Hachez l'oignon et l'ail. Dans une casserole, faites revenir l'oignon et l'ail sur feu moyen 1 minute dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les tomates, la pincée de sucre, les câpres, 1 càs d'huile d'olive, poivrez et salez. Laissez mijoter 1 heure à découvert sur feu doux.

3 Préchauffez le four à 210°C. Huilez les plaques à pizza avec de l'huile d'olive. Étendez la pâte à

l'aide d'un rouleau à pâtisserie en farinant bien le plan de travail puis foncez les plaques. Garnissez généreusement les pizzas de sauce tomate en laissant libres les bords, puis déposez le jambon, les champignons, la mozzarella, les anchois, les olives et ... tout ce qui vous fait envie. Poivrez et arrosez d'un petit filet d'huile d'olive. Enfourez pour 25 minutes environ (à surveiller), si possible dans le bas du four.