

Ma tortilla aux oignons et chorizo

Dans ma tête, il y a un cycliste qui fait le Tour de France, 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7. Infatigable. Il roule, il roule. Il monte, il descend. Les pauses, il ne connaît pas. Je l'aime bien mon cycliste. Parce qu'il me permet d'avoir plein d'idées. D'anticiper, de planifier, de ne rien oublier. Mais parfois, je souhaiterais qu'il se repose un peu. Qu'il prenne le temps de souffler. Je suis l'une de ces personnes qui pensent tout le temps. Trop. Qui réfléchit en permanence à tout et n'importe quoi.

La nuit, je vis une deuxième journée. Vraiment. Je me réveille souvent le matin avec la sensation d'avoir réellement vécu quelque chose pendant mon sommeil. Ou plusieurs choses. J'ai toujours beaucoup rêvé. Depuis toute petite. Je passe des moments avec mes proches dans des situations saugrenues. Je suis assise à une table avec ma famille et j'y retrouve mes grands-parents. Je me vois plus vieille ou toute jeune. Je perds des dents. Ou des cheveux. Et je vole. C'est grave docteur?

J'adore m'envoler dans mes rêves. Bien souvent, je suis à une fenêtre et hop, je saute. Je tends les bras et c'est parti. Je survole les maisons, les champs. Je prends de la hauteur, puis je redescends. J'adore cette sensation. Probablement que j'étais une mouette dans une autre vie. Ou un ptéranodon. A choix.

Parfois je cours très vite pour



échapper à un loup noir qui ne me veut pas du bien. J'essaie de le semer mais, pas de chance, il arrive toujours à me retrouver. Et lorsqu'il bondit sur moi, forcément, je me réveille. Une nuit, je lui ferai la peau, à ce loup. Ou bien je l'appriivoiserai, je ne sais pas encore. Bien souvent, je pleure aussi. Et je ris beaucoup également. Mon homme me dit souvent: «Tu as ri cette nuit».

Dans mes rêves, j'écris. De longs textes.

Et il m'arrive de me souvenir de quelques phrases au saut du lit. J'ai de longues discussions avec des gens que je connais, ou pas. J'arrive en retard à un rendez-vous. J'aimerais avancer mais, impossible de marcher, je stagne sur place. Je nage sans avoir besoin de

respirer sous l'eau. Je me retrouve à une fête et je m'aperçois que je suis toute nue. Je suis sur un bateau et je suis entourée par des baleines. C'est étrange, les rêves. J'ai bien essayé de tous les analyser, mais je crois que mon cas est désespéré. Il y en a trop.

J'ai tenté la méditation pendant longtemps. J'ai tenté. J'aimerais parvenir à ne penser à rien pendant quelques minutes. Mais mon petit cycliste n'a pas l'air d'accord. Faire le vide. Lâcher prise. C'est compliqué. Lorsque je me mets en position du lotus, je respire profondément. Et j'attends. J'attends de ne plus penser. Mais voilà, des images arrivent. Des courses à faire, la lessive, un texte à écrire, les gosses, une facture, un email à envoyer. On dit qu'il faut laisser passer ces images. C'est ce que je fais. Mais elles reviennent, les



Pour 4-6 personnes

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 50 minutes environ

- 8 oeufs
- 8 pommes de terre moyennes (qui tiennent à la cuisson)
- de l'huile d'olive
- 3 gros oignons
- 1 gousse d'ail
- 150 g de chorizo piquant (ou doux selon vos goûts)
- sel, poivre, paprika
- 1 bouquet de persil plat

bougresses! Je me lève. Je lâcherai prise une autre fois.

Si, vous aussi, vous avez un petit cycliste qui roule en permanence dans votre tête, sachez donc que vous n'êtes pas seuls. Et que, peut-être, c'est une chance. Françoise Sagan a dit: «Nous sommes peu à penser trop et trop à penser peu». Alors moi, j'ai pensé à quelques pommes de terre, à un peu de chorizo, à des oignons et à des œufs. Et j'ai pensé à vous, en train de déguster cette merveilleuse tortilla. Vous aussi, pensez-y!

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Epluchez les pommes de terre, passez-les sous l'eau froide et découpez-les en grosses rondelles (0,5 cm d'épaisseur environ). Pelez les oignons, coupez-les en deux dans la longueur et émincez-les en rondelles.

2 Dans une grande poêle haute, faites chauffer un bon filet d'huile d'olive. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les pommes de terre et les oignons. Baissez la température sur feu doux et laissez cuire ainsi durant 30 à 45 minutes en remuant régulièrement

pour éviter que cela n'attache. Salez et poivrez généreusement. Les pommes de terre doivent être bien cuites. Goûtez!

3 Pendant ce temps, dans un récipient, cassez vos oeufs, salez et poivrez. Ajoutez une bonne pincée de paprika et mélangez avec une fourchette. Pelez la gousse d'ail et émincez-la. Hachez finement le persil. Pelez le chorizo, coupez-le en deux dans la longueur, puis encore en deux et taillez-le en petits dés.

4 Lorsque les pommes de terre sont cuites, mettez-les dans un récipient. Dans la même poêle, faites revenir le chorizo 2 minutes sur feu moyen. Ajoutez l'ail et le persil, puis les pommes de terre et les oignons. Ajoutez les oeufs et baissez le feu sur feu doux. Avec une spatule, mélangez légèrement la tortilla au tout début de la cuisson. Décollez les bords et laissez cuire ainsi une dizaine de minutes.

5 Après 10 minutes environ, retournez la tortilla: prenez une

assiette du diamètre de votre poêle. Posez-la dans la poêle sur la tortilla. Saisissez le manche de la poêle avec une main et appuyez avec votre autre main sur l'assiette. Retournez rapidement la poêle et faites glisser la tortilla sur son autre face dans cette même poêle. Laissez cuire ainsi encore 5 minutes à feu doux. Sur une planche, par exemple, déposez la tortilla. Coupez-la en tranches et servez avec une salade verte.