

Rillettes de saumon

Dans mon jardin, sur ma palissade, il y a une petite maison. Une petite maison que j'ai un jour accrochée avec un clou «pour faire joli». Et au cas où certains oiseaux auraient envie de faire une halte méritée, se reposer un peu et profiter de la vue imprenable sur le lac et les montagnes.

Une petite maison toute modeste, sans prétention, vraiment toute simple. Avec quelques graines à disposition juste à côté, de quoi sustenter un ou deux volatiles en quête d'une chambre d'hôtes sympa, repas compris, bien entendu.

La première année, j'ai ouvert grands les yeux, comme un enfant, lorsque j'ai vu une mésange jaune et bleue visiter les lieux à plusieurs reprises. Je me suis cachée derrière la fenêtre et je l'ai observée dans ses allers-retours. Tenant dans son bec des brindilles ou de la mousse et les déposant dans le gîte pour repartir aussitôt. Je me suis vite aperçue qu'elle n'était pas seule, la jolie. Elle était accompagnée de son amoureux, une autre mésange «punk» avec une petite crête. Ils en ont ramené du matériel, durant plusieurs semaines, dans cette maisonnette, chacun leur tour.

Puis, il y eut des petits œufs. Peu après, des oisillons. Et mes deux compères ont ouvert un autre bal. Une course aux vers, chenilles et autres, pour nourrir cette tribu affamée et piaillant en chœur.

Un jour, assise à ma terrasse, j'ai vu une mésange sortir de la maisonnette, puis une autre, puis en-



core une autre. Il y en avait neuf au total. Elles sont restées là quelques heures, perchées sur le petit sapin ou sur la barrière. Puis elles sont parties. Le nid était vide.

L'année suivante, une maison s'est construite juste à côté de chez moi. Et j'étais persuadée qu'elles ne reviendraient pas. Mais je me suis trompée. Elles sont revenues, ont à nouveau construit leur nid et ont donné naissance à six jolis bébés.

Et moi, comme une gosse, chaque année, j'attends leur venue. A la fin février, je guette. Là, derrière ma fenêtre. J'attends ce premier signe du printemps à venir, tout proche. Et ce matin, elles étaient là. Je les ai vues reconnaître les lieux, entrer puis sortir. Et je sais que j'aurai de petits œufs pour Pâques (promis je n'inventerai pas une nouvelle recette avec ces œufs-là).

Ce matin, j'ai vu un bout de printemps pointer le bout de son nez. Et

même si le froid et la bise noire veulent me faire comprendre que je fais fausse route, je m'en fiche. Bientôt mes forsythias seront en fleurs. La nature se réveillera, dans toute sa splendeur. Mon pote le hérisson reviendra couiner dans mon jardin. Je respirerai l'odeur de l'herbe coupée. Et les températures se feront plus douces. Ce sont mes mésanges qui me l'ont dit. Et je peux leur faire confiance.

Il y a comme ça des petites choses qui me touchent. Sur lesquelles on devrait tous s'arrêter un peu. Observer, profiter, se poser.

Je sais que le monde est fou. Qu'il y a la violence, les guerres, les catastrophes. Et une montagne de gens complètement tarés. Mais il y a mes mésanges. Oui car j'ai décidé qu'elles étaient un peu à moi finalement. Il y a mes mésanges qui ont la gentillesse de me faire confiance et de m'offrir un bien joli spectacle, chaque année. Bien plus joli que celui du téléjournal.

Je leur concocterais bien une ou deux petites recettes sympas, his-



Pour 8 personnes en entrée ou pour 20 en apéritif

Préparation: 25 minutes.
Cuisson: 10 minutes.

- 750 g de filet de saumon
- 1 branche de céleri
- 1 tige de citronnelle
- 7 cm de gingembre frais
- de l'huile d'olive
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 yaourt grec nature de 150g
- 100 g de Philadelphia
- 1 bouquet d'aneth
- 300 g de saumon fumé
- sel et poivre, piment d'Espelette
- le jus d'1/2 citron
- 1 citron pour la déco

toire qu'elles racontent à leurs copines que ma table d'hôte est plutôt pas mal. Je ne pense pas qu'un plat d'insectes en tout genre vous intéresse vraiment. A chacun son truc. Mes mésanges auront des chenilles farcies à la mode du chef et vous, des rillettes de saumon. Des rillettes faciles à réaliser et délicieuses, à servir en entrée ou en apéritif sur des toasts. Une autre façon, parmi tant d'autres, de profiter du moment présent.

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

La marche à suivre

1 Dans une casserole, mettez le gingembre coupé en gros morceaux (pas besoin de le peler). Ecrasez un peu la tige de citronnelle avec le plat d'un couteau sur une planche et ajoutez. Pelez et coupez grossièrement l'oignon. Ajoutez dans la casserole. Coupez la branche de céleri en morceaux et ajoutez. Faites revenir le tout

dans un filet d'huile d'olive à feu moyen-vif 2 minutes.

2 Ajoutez 2 litres d'eau, le cube de bouillon et portez à ébullition. A l'ébullition, baissez à frémissements et ajoutez délicatement le ou les filets de saumon. Laissez cuire ainsi 10 minutes. Réservez le saumon dans un récipient (sans la garniture) et laissez-

le refroidir.

3 Lorsque le saumon est froid, retirez la peau s'il y en a. Puis effilochez les filets finement à l'aide de deux fourchettes. Ajoutez le yaourt et le Philadelphia. Mélangez. Ciselez l'aneth finement et ajoutez. Coupez le saumon fumé en fines lanières et ajoutez également.

4 Salez, poivrez. Ajoutez une bonne pincée de piment d'Espelette ainsi que le jus du demi-citron et mélangez bien. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Remplissez des bocaux avec des rillettes et placez au réfrigérateur. Décorez au moment de servir avec une petite tranche de citron et un peu d'aneth.

