

De la Suisse à la Colombie, il n'y a qu'un plat !

Noël, pour vous, ça signifie quoi ?

Moi, mis à part Thierry Lhermitte et cette ordure de Père Noël, c'est la nourriture, les bons petits plats (parfois pas si petits que ça) bien au chaud qui me viennent à l'esprit. Bon, je suis bien d'accord, mon avis n'est pas le plus intéressant ! Du coup, je suis allée voir quelques profs pour leur demander si un de ces fameux plats hivernaux les avait marqués, que ce soit en bien, ou en mal... Commençons par un classique : la dinde. Elle s'est invitée à la table de monsieur North et, même si j'ai cru comprendre qu'elle n'était pas très réussie, n'a plus voulu la quitter. Madame Combépine au contraire, a eu la chance de la goûter comme il se doit à la table de Thanksgiving, aux Etats-Unis. Par ailleurs, elle m'a parlé de caviar et de cadeaux, mais ça, c'est après le repas ! Monsieur Scheurer, lui, tout juste rentré du cortège aux flambeaux de Dombresson, aimait manger un bon (et beau !) cochon en croûte, petite partie de dîners souvent interminables m'a-t-il dit... Pour clore cette tournée des souvenirs, je suis allée voir monsieur Moralès, le prof de sport. Il m'a parlé d'une spécialité colombienne : le *tamales* (cf. image ci-contre). Cette feuille de bananier fourrée de farine de maïs et de différentes viandes et légumes est presque l'équivalent des *capuns* suisses, plus petits et fourrés à la saucisse.



A ces repas, il nous manque encore un dessert ! Pour ça, je vous propose une *Verrine de poires et caramel beurre salé*, bien « gourmande » comme dirait un certain Cyril Lignac. Voici donc la recette pour créer quatre de ces verrines :

Ingrédients : 4 poires ; 20g. de cassonade ; 2 yaourts ; 4 sablés bretons ; 100g. de sucre ; 100g. de crème liquide ; 40g. de beurre salé et 40g. d'amandes hachées.

1. Réalisez le caramel au beurre salé : faites chauffer une casserole, ajoutez le sucre, faites caraméliser, en remuant de temps en temps. Déglacez avec la crème liquide, laissez cuire 2-3 minutes. Ajoutez le beurre salé. Réservez au frais.
2. Lavez et épluchez les poires, coupez-les en quatre, puis taillez-les en fines lamelles. Faites-les revenir dans une poêle avec la cassonade. Laissez cuire environ 5 minutes. Ajoutez les amandes hachées.
3. Disposez au fond du verre quelques lamelles de poires. Nappez de caramel. Ajoutez une couche de yaourt, puis le sablé breton.
4. Ajoutez une autre couche de yaourt, puis une couche de poires, nappez de caramel. Décorez avec quelques amandes hachées.

- Recette et image tirées de « Verrines jolies, jolies », Florent Margaillan.



Pour finir, je vous avais promis de parler de cadeaux : celui qui a marqué madame Combépine est un grand cheval en peluche qu'elle avait offert à son fils. Seulement, comme je l'ai dit, les cadeaux, c'est après le repas ! Ainsi le pauvre cheval dut attendre dehors et, quand le petit garçon alla le trouver, il était tout recouvert de neige. Ce petit « incident » donna lieu à une bien belle image qui n'aurait pu se produire qu'à Noël.

Sur ce, bon appétit et joyeux Noël !