

Le psycho bonne pâte qui aimait les croissants aux amandes

Poèmes confirmés

Publié par : Istenozot

Publié le : 01-12-2015 08:50:00

Ce poème gastronomique est ma réponse au défi de notre amie Arielleffe du 28 novembre dernier :

Il était une fois un homme de bonne pâte,
Qui, je vous l'assure, n'était pas un psychopathe,
Mais depuis sa tendre enfance un trouble l'altère,
Qui fait monter en lui des colères sévères.
Sa grand-mère maternelle aimait la cuisine
Et le plongeait souvent dans une humeur chagrine,
Quand elle ne voulait pas assouvir ses envies.
Il aimait les croissants aux amandes à l'envie,
Mais aurait tant aimé en changer la recette,
Pour en appréhender de nouvelles facettes.
Mamie, lui disait-il, pourquoi à ce blanc d'œuf,
Ne pas lui apporter une touche de neuf.
Ajoute donc à la fine poudre d'amande,
Au sucre vanillé, sans que je te le demande,
Une autre confiture que celle d'abricots,
Et sans que cela ne pèse sur tes écots,
Je te propose la confiture de clémentine.
C'est non lui dit-elle, d'une humeur palatine,
Désireuse de lui faire respecter la recette
Qu'un tel écart aurait rendu vraiment inquiète !
Il faisait souvent la demande après la messe,
Espérant qu'elle soit séduite par sa promesse,
Mais elle ne plia jamais devant sa demande,
Et de ce désir il en fut mis à l'amande.

Un jour, sa grand-mère quitta leur équipage,
Laisant ses désirs et ses émois en ravage.
Il perpétua la recette des croissants
Qu'il fit toujours avec un amour grandissant.
Il ne fut pas le seul dans toute sa famille
A cultiver ce met que tant d'amour fourmille.
Et puis un beau jour, sans pouvoir se retenir,
Alors que se présentait un bel avenir
A ses deux enfants qu'il aimait d'un amour tendre,
Il se décida, je vous l'assure, sans attendre,
A remplacer l'abricot par la clémentine.
Après l'avoir fait avec une humeur mutine,
Il les offre aux siens heureux d'avoir honoré
Le souvenir d'un être qu'il a tant aimé.
Et ces nouveaux croissants furent vraiment appréciés
Sans que la recette ancienne en fut dépréciée.
A juste titre, Arielleffe, avec contenance
Pourrait lui souffler vertement cette ordonnance :
Mais où est ma Clothilde que vous deviez priser ?
Eh bien, lui dit-il, je vous prie de m'excuser,

Cet homme qui n'est autre que votre serviteur,
Voulant honorer ce défi en orateur,
A une femme dont je crois bien, la filleule
Porte ce prénom si apprécié en Bourgogne.
A Noël prochain, elle dégustera, pas seule,
Ses croissants à la clémentine, sans vergogne.
Très cher ami(e) lecteur, n'ayez pas l'âme inquiète,
Je vous propose ce bon dessert pour votre assiette.

Ma recette des croissants aux amandes :

150 g de poudre d'amande.

150 g de sucre vanillé,

Un blanc d'œuf.

3 cuillères à soupe de confiture d'abricots (ancienne recette) ou de mandarine, voire de clémentine (nouvelle recette).

3 cuillères à soupe de farine.

Mélangez et pétrissez longuement. Le pétrissage est un rituel marocain et c'est un art aussi.

Roulez des biscuits de 20 g en forme de croissants et inondez le sommet des croissants de jaune d'œuf.

Faites cuire de préférence à 190 ° pendant 14 minutes. La recette originelle prévoit 225 ° pendant 8 à 9 minutes. Si vous retenez la première option, vous m'en direz des nouvelles : moelleux à l'intérieur et croquant uniformément à l'extérieur.

Jacques Hosotte