

Et la cuisine !

Durant ce confinement*, on nous donne une foulditude d'idées pour « passer le temps » (qui passe de toute façon on est bien d'accord)

D'ailleurs, que doivent penser celles et ceux qui travaillent normalement, ou plus que d'habitude, autrement que d'habitude, télétravaillent, travaillent devant la télé, travaillent à la télé Et ben ils pensent « M . . . je loupe ça, si j'avais su avant, je l'aurais fait mais je suis même pas sûr que ça m'intéresse. Ceci dit ça a l'air bien, bon.

Outre la lecture, les séries TV, les podcasts divers et variés, les « concertssurlesréseauxsociaux », les tutos de séances de sport à la maison (faudra qu'on en parle de ça), les conseils lecture à croire que « les gens » qui restent à la maison n'ont que ça à faire mais ça doit être sympa quand même ; il reste entre autres : la cuisine !!!

« Pourquoi ne pas vous concocter un « petit plat sympa » - concept pas encore inventé du symplat – version populaire et athée du Saint plat qui fait des miracles à la maison quand tout foire autour

Je vais donc participer à cette grande foire à l'échange de savoirs en vous divulguant la recette de la ROUSTOUFLETTE de PERGANFOUGNE ! (spéciale dédicace) Cette spécialité de la région de Perganfougne n'est autre que la version salée de la non moins célèbre Roustoufougne de Perganflette qui a fait la réputation de cette petite vallée entre les Monts Fougne et Flette à l'époque où les deux contrées n'étaient pas contre, mais pour.

Pour une bonne roustouflette, le débat est toujours houleux entre les partisans de la pâte brisée, feuilletée, ou sablée. En fait, on s'en fout un peu dès lors que vous prenez de LA BRISEE. Les partisans de la feuilletée (« C'est plus ci, c'est plus ça, c'est plus classe, ça donne plus d'épaisseur, c'est moins dur à la dent, ça protège le farce) Ils commencent à nous les briser menu; alors on s'en sert, de la brisée.

L'utilisation de la pâte sablée est nettement plus confidentielle, voire honteuse. Gaspard Trougne (charcutier traiteur à Fougne Bas) n'a-t-il pas dit « Les sablistes n'ont rien compris à la roustouflette, on ne pourra pas s'occuper de tout le monde, qu'ils aillent se faire sabler ailleurs ! (Il était pas content)

La garniture sera essentiellement composée de ce vous avez dans le réfrigérateur mais pas tout quand même ou il faudrait beaucoup de pâte (brisée). Ceci dit, tout dépend de la dimension de votre frigo. Il faut un peu de tout mais pas trop**.

Couper les aliments en fines lamelles mais pas trop et les autres en dés d'une grosseur à peu près comme ça mais pas trop. Mélanger les ingrédients délicatement en faisant bien attention, mais on ne sait pas à quoi. Garnir votre pâte (brisée) avec la farce et recouvrir avec d'autre pâte (brisée) pour ne pas voir la misère.

Mettre au four à thermostat (en général ils en ont). Sortir quand c'est bon (cette phrase aux allures anodines fera l'objet d'une prochaine rubrique parce qu'elle peut être interprétée de 1000 manières qu'il sera bon d'éclaircir)

Pourquoi ne pas inviter les voisins ou des amis qui, de toute façon, ne pourront pas venir à cause du confinement* mais ça fait toujours plaisir.

Vous pourrez accompagner cette roustouflette d'une goulette de rosé de Flette (avec modération)

* N'oubliez pas le concept de base : **Vous restez chez vous – Vous sauvez des vies !**

C'est quand même pas de la gnognotte ! Pas besoin de faire d'études, d'apprendre des pages et des pages de formules, de stresser pour des concours, des examens . . . Tu restes chez toi, tu sauves des vies. On est des héros !

**Mais pas trop : Unité de mesure fougienne