

Le Bon Appétit !

Author : maxime

Date : 27 mars 2013

D'Etienne Pichault

Gâteau au chocolat

C'est une route qui détale et fuit en zigzagant vers un lointain flou, comme un lièvre qu'on a levé. Une route bordée de champs cardaminés d'un rose-bleu, pâle et léger. Ca et là, quelques attroupements de feuillus vert tendre, rangés en carré, pareils à des soldats d'infanterie qui attendent le signal de la bataille. C'est le printemps et pour un tantinet en profiter, elle a stoppé sa carriole au ras du fossé pour se faire un bouquet : cardamines bien sûr, mais aussi renoncules, primevères et potentilles printanières, violettes et pâquerettes, toutes couleurs et senteurs délicates et discrètes...Mmmm ! Instant délicieux...

« Nom de Dieu de nom de Dieu de... Tu veux bien démarrer ? »

Elle ne veut pas la vieille, trop bien là sans doute, trop bucolique...

La belle sort, clope au bec, clape la portière, ouvre le capot sans conviction, comme font tous ceux qui tombent en panne, se penche sur le moteur et téléphone au dépanneur.

« Allo ? Oui, sur la route du canard...J'ai dépassé la borne 19...Oui...Juste avant une grosse ferme avec un panneau devant « œufs frais et beurre de ferme ». ..Vous arrivez de suite ?...Sur le champ...Vous êtes formidable... »

- C'est les bougies ma petite dame...

- Ca tombe bien, c'est mon anniversaire ! 20 ans !

- Une gamine !

- 20 ans, c'est déjà un fameux paquet...

- Pfttt...Passez-moi la clé là...Han...Elles sont serrées à mac ! Han...Han...

- Vous voulez que j'appelle le fermier ?

- Vous rigolez ? Laissez-le traire ses vaches...Han...

- Un morceau de chocolat ?

- Vous en avez ?
- Toujours dans ma boîte à gants...
- Pouvez m'en mettre un bout en bouche, j'ai les mains pleine de cambouis...Mmmh...
- Tout compte fait, vous pouvez aller à la ferme...
- Ah bon, vous capitulez ?
- Non...Non...Han...Han...Je l'ai...Allez nous chercher du beurre et des œufs on se fera un bon gâteau pour votre anniversaire...

La guimbarde réparée, il range ses outils, brosse et astique ses mains dans le pipi du fossé et se met à l'ouvrage. Il fait fondre 200gr de beurre avec 400gr de chocolat noir. Il sépare les blancs et les jaunes de 10 œufs frais et bat les blancs en neige...Dans le beurre et le chocolat fondu, il ajoute 60gr de sucre et 30 gr de farine(tombés d'on ne sait où). Il incorpore alors les blancs neigeux et verse le tout dans un moule beurré. Il enfourne à 180° dans un four , qui sans explication passe par là, pour une vingtaine de minutes...Le temps de le laisser refroidir un peu, il s'assoient enfin sur un petit muret au bord de la route....

- Manquent les bougies ?
- Elles sont là dans vos yeux...
- Il est vraiment fameux votre gâteau...
- Zut...J'ai renversé sur ma salopette...
- Tendez ! J'ai des petites lingettes...Voici...Bougez pas !...Houlà...Ca remue là dedans...
- C'est la bougie...
- Voyez que vous en avez ? Je l'allume ?...