

C'est quoi ce
truc dans mon
assiette ?

Une PATATE !

(merci Sèv et Nziem)

1-Si vous étiez coincé sur une île pour le reste de votre vie, et que vous ne pouviez choisir qu'une seule cuisine, laquelle adopteriez vous et pourquoi?

Aventurière comme je suis, c'est pas demain que ça va m'arriver de me retrouver sur une île déserte ! Ce sera probablement plus après avoir gagné à un concours de circonstances qu'un projet de vie mûri et réfléchi.

La cuisine que j'adopterai serait forcément composée des recettes que j'ai bien dans la tête et bien dans les casseroles et que j'adapterai aux produits locaux.

2-Quel est l'aliment ou le plat le plus inhabituel que vous ayez goûté/aimé?

Jusqu'à présent, ce que j'ai mangé de plus bizarre, c'est une bernique crue généreusement offerte par des pêcheurs dans le Finistère au petit matino. J'avais 11 ans. J'en ai aujourd'hui bientôt 37 et j'ai encore dans la gorge la sensation du bidule qui gratte la glotte quand je l'avale...

Du coup, je n'ai très longtemps pas voulu manger d'huîtres ou autre coquillage cru, seul domaine où ma curiosité culinaire ne s'est plus exercée pendant pas mal de temps. Mon beau-papa ma guérite de cette appréhension et j'en suis fort heureuse. J'adore les huîtres !

Grâce à lui j'ai aussi découvert les violets, peu ragoûtants à la vue (on dirait une patate pourrie), au goût très iodé (la chair est jaune safran tellement elle en est gorgée, d'iode). On n'en mange pas plus de deux ou trois mais je m'en régale !

3-Quels aliments évitez vous de manger? (que ce soit à cause d'allergies, d'un régime alimentaire précis ou juste parce que vous n'aimez pas)

heu.... la bernique crue directement sur le rocher le matin après le Benco !

4-Est ce que vous cuisinez ?

Oui, mais beaucoup moins régulièrement qu'à une époque. J'ai rajouté la photo et le blogging à mes activités régulières, forcément, faut gratter du temps quelque part...

Mais j'aime bien ça, cuisiner. Et je suis capable de consacrer deux jours entiers à élaborer un menu, faire les achats, et préparer les plats, le tout uniquement en recettes inédites chez nous.

Au jour le jour, en revanche, faut que ça aille vite. Alors moi je dis vive les surgelés, le traiteur et le micro-ondes. Mais je rajoute toujours la Trollette's Touch... c'te manie de tout customiser...

5- Quel est le plat que vous préparez lorsque vous souhaitez impressionner/faire plaisir?

Quand je veux « impressionner », je prépare un plat que j'ai bien dans les gamelles comme l'escargot de viande de mon Alsace natale, ou aussi le filet mignon en feuilleté, toujours une réminiscence de mes origines « orientales ». Du côté provençal de l'histoire, il y a deux recettes fournies avec le trousseau de Don Pedro : l'échine de porc au four (sa recette préférée) et la « rouille à Bibouille » à base d'encornets et d'aïoli.

J'obtiens un franc succès avec des brochettes de moules en entrée ou à l'apéritif. Pour les grands buffets conviviaux, mes légumes grillés-marinés et ma salade de fenouil commencent à avoir leur petite notoriété.

Mon gâteau au chocolat et ma tarte fine aux pommes ne laissent pas grand monde indifférent, même les ceux-ce qui ne sont pas « très dessert ».

A priori, rien de bien spectaculaire dans mes « classiques ». Quoique... il n'y a rien tant qui me réjouisse que d'intégrer un ingrédient insolite pour réveiller une recette de base.

6-Lorsque vous allez au restaurant, quels plats préférez vous choisir ?

Il y a des restaurants où je ne regarde plus la carte parce que je prends la même chose depuis des années. Dans les autres endroits, je choisis un plat que je n'arrive pas à faire. Ou alors LA spécialité locale.

Partout, une fois sur deux, le serveur revient en me disant que l'un de mes choix est à reconsidérer, y en a plus en cuisine...

7-Au restaurant, avez vous déjà demandé à ce que l'on vous change un plat ou un vin ?

Probablement. Avec un steak vraiment pas cuit ou une bouteille bouchonnée. Mais bon, ça n'a pas du arriver bien souvent et ça a du se passer tout à fait cordialement puisque je ne m'en souviens pas précisément.

Comme le dit Don Pedro : « on n'est pas dans le melon. » Et tout le monde peut se tromper ou ne pas être en forme.

Enfin bon, c'est surtout que je sais choisir mes restaurants, hein ! Hihi !

8-Combien de livres de cuisine possédez vous?

Trop. Je les lis comme des romans...

Dans le même ordre d'idée qu'à la question 6, j'aime bien ramener un livre de cuisine des endroits où j'ai voyagé.

Au mieux j'en extrais quatre ou cinq que j'intègre à mes « classiques » pour un temps ou pour tout le temps.

J'ai aussi des fiches, des recettes glanées sur le net, des recettes copiées chez les autres...

J'en ai encore reçu un en cadeau la semaine dernière. « Cochon et fils »

Une splendeur ! Il sera rangé avec les livres d'art et pas les livres de cuisine !

Pour ce dernier, je triche un peu mais j'en ai vraiment trop et je ne sais pas m'en séparer.

9-Quel est l'aliment dont vous ne pourriez pas vous passer ?

La charcuterie.

Moi et le cochon, c'est une longue histoire d'amour !

Et maintenant, je demande à :

Clo

tambouilleuse de talent au Haut
Clos

Gaëlle

dans son **Café Littéraire**

Coloribus

et son carnet de croquis magique

Laure

qui cuisine probablement au dragon

de nous donner leurs secrets pour
faire de bons gratins de patates !