

# Recette : l'intérieur aux aubergines

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **34 (2004)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **08.08.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



– Concrètement, comment se traduit cette recherche du passé ?

– Nous les femmes avons l'opportunité de repasser un petit peu nos classes. Chez une femme, la ménopause est une étape extrêmement fragilisante. Il y a des sons que l'on entend et qui viennent du passé. Je compare cela à un jeu de cartes. A un moment donné, vous regardez votre jeu et vous vous dites, voyons, j'ai dans la main ces cartes-là. On rêve tous d'avoir le bour et l'as, mais il y a aussi des six et des huit. Et il faut faire avec.

– Est-ce que vous avez des enfants ?

– Non, j'ai donc dû faire le deuil de l'enfant, mais aussi le deuil d'une sorte de romantisme.

– Pensez-vous qu'en avançant en âge, on perd un peu de romantisme ?

– Il y a une réalité qui s'impose à vous, qui peut avoir par moment des aspects absolument terrifiants. Il y a de toute façon cette notion de solitude, qui devient toujours plus actuelle. Et puis vous avez fait le tour de vous-même, vous connaissez votre maison et vous y êtes à l'aise. Le romantisme c'est de croire qu'il y a quelque part une maison qui est plus belle que la vôtre.

– Vous apprenez donc à évacuer le romantisme pour affronter la cruelle réalité ?

– La réalité n'est pas forcément cruelle, c'est l'idée que l'on s'en est fait qui nous a joué un tour. La réalité est ce qu'elle est. Mais il y a des phases dans la vie où il n'y a pas d'échappatoire.

– Aujourd'hui, avez-vous une forme de regrets. Si vous deviez recommencer, feriez-vous tout de la même manière, sachant ce que vous savez ?

– Les regrets sont toujours là où le deuil n'est pas encore complètement abouti. Par exemple, il aurait pu y avoir des enfants, une vie sociale un petit peu plus développée. Mais il n'y a pas meilleur ou moins bien. C'est comme ça. Cela étant, je peux m'estimer heureuse. Je travaille dans un établissement qui m'apporte beaucoup de satisfactions. Mais, en même temps se prépare une prochaine dimension dans ma vie.

Propos recueillis par Jean-Robert Probst

» La Pinte des Mossettes, tél. 026 927 20 97 (fermé dimanche soir, lundi et mardi)

## L'intérieur aux aubergines

■ Entre Judith Baumann et l'aubergine, il y a une vieille histoire d'amour liée à des souvenirs d'enfance.



Pierre-Michel Delessert, Un Monde de Saveurs, Éditions Favre

### Recette pour 6 personnes

#### Ingrédients

**Aubergines :** 9 mini-aubergines, 1 dl d'huile d'olive, 1 branche de thym, 2 feuilles de laurier, poivre et sel.

**Artichauts :** 6 artichauts poivrade, 1 citron, 1 carotte, 1 oignon, 2 c. s. d'huile d'olive, sel.

**Courgettes :** 6 mini courgettes, 2 c. s. d'huile d'olive, 3 feuilles de menthe ciselées, sel.

**Tomates :** 6 tomates cerise, 1 pincée de poudre de badiane et de graines de coriandre, 0,5 dl d'huile d'olive, sel et poivre

**Poivron :** 1 poivron jaune, 1 zeste d'orange, 1 gousse d'ail, 1 petite branche de thym, 0,5 dl d'huile d'olive, sel.

**Nappe :** 2 courgettes de 3 cm de diamètre, 1 c. s. d'huile d'olive, 1 c. s. de jus de citron, sel.

**Décor :** 6 brins d'athamante de Crète, 6 fleurs de capucine, 6 cœurs de fleurs de coquelicot, vinaigre de vin rouge, huile d'olive.

#### Préparation (la veille)

**Aubergines :** les couper dans le sens de la longueur, quadriller la chair, saler, faire dégorger pendant 2 heures, éponger, marquer à l'huile d'olive, assaisonner, ajouter le thym et les feuilles de laurier émiettées.

**Artichauts :** les tourner, les citronner, éplucher la carotte et l'oignon, couper en tranches et faire revenir à l'huile d'olive, mouiller à hauteur avec de l'eau, saler, cuire *al dente*.

**Courgettes :** les couper en deux dans le sens de la longueur, sauter à la poêle dans l'huile d'olive, saler, retirer du feu et ajouter la menthe ciselée.

**Tomates :** les monder, saupoudrer de poudre de badiane et de graines de coriandre, assaisonner, ajouter l'huile d'olive, confire au four à 100 degrés pendant 30 minutes.

**Poivron :** le couper en deux, déposer sur une plaque, griller sous une flamme, laisser tiédir, filmer afin de retirer la peau, confire à l'huile d'olive à feu doux avec l'orange, l'ail et le thym, saler. Garder toutes ces préparations en attente au frais.

#### Nappe

Découper à la mandoline de fines tranches de courgette dans leur longueur. Couper en deux dans le même sens afin d'obtenir des lanières, tisser une nappe sur un papier sulfurisé huilé en alignant 8 bandes côte à côte, puis en intercalant 8 bandes dans l'autre sens. Mariner 1 heure avec l'huile d'olive et le jus de citron. Saler.

#### Dressage

Poser la nappe au centre de l'assiette. Installer les légumes égouttés. Décorer avec un brin d'athamante, une fleur de capucine et un cœur de fleur de coquelicot. Sur le pourtour de l'assiette, répartir quelques gouttes de vinaigre de vin rouge et d'huile d'olive.