Le secret

J’ai retrouvé sur un papier jauni, la fameuse recette de la tarte aux pommes de Mère-Grand.

N’y tenant plus, désireuse de retrouver et de partager avec les enfants, le goût et la saveur de mes goûters d’enfance, je file à l’épicerie afin d’y dénicher les denrées.

Tout y est. Les boskoops, la cannelle, le sucre brut, l’huile d’olive, la farine et le sel.

Il ne reste plus qu’à me mettre en route avec un zeste d’amour et tenter de reproduire la tarte ancestrale.

Farine, puits, verser l’eau et l’huile d’olive sans omettre d’y rajouter un soupçon de sel, et mélanger le tout.

Pendant que la pâte brisée se prélasse dans le frigo, j’oins, je farine la plaque à gâteaux et pare les pommes en petits quartiers, tout en dégustant les peaux remplies de vitamines.

La suite je ne vous la révélerai pas, vous savez faire les tartes aussi bien que moi. Toutefois, je n’oublie pas avant d’enfourner la préparation de verser une larme d’huile d’olive sur les pommes.

Waouh ! Sortie du four, la tarte ressemble comme deux gouttes d’eau à celle de Mère-Grand.

Impatiente de faire découvrir le dessert à mes deux petites choses sur pattes encore bien innocentes, je me mets à la fenêtre, telle un géranium, afin de les héler de loin. Car, il faut le dire, mes chérubins n’aiment rien tant que de discuter avec leurs amis, quitte à oublier l’heure.

Ravis ! Ils sont ravis en dégustant la tarte.

Je deviens en quelques sortes, la meilleure fabricante de tarte pour eux.

Oui, cela me fait plaisir de les voir ainsi, du sucre autour de leurs petits becs et les mines réjouies, mais je ne retrouve pas le goût de celle de Mère-Grand.

Eux-aussi sans doute retrouveront la recette sur le papier jauni, ils seront grands, repenseront à ce jour et ils referont à leur tour pour leurs enfants, la tarte des souvenirs.

Le goût ne sera plus le même, il sera encore meilleur pour ceux qu’ils aiment, et ainsi de générations en générations, les meilleurs fabricants de tartes aux pommes se succéderont.

Alors pourquoi n’ai-je pas retrouvé le goût et la saveur de la recette de l’aïeule ?

Quel était donc son secret pour donner ce goût si particulier qui a marqué mon enfance ?

Mais enfin ! Mère-Grand y mettait son petit filet d’amour personnel. Il avait le goût de son propre cœur, et c’est pour ça que sa tarte était la meilleure pour moi, et que la mienne plait tant à mes enfants.

Au fait, le filet d’amour ne s’achète pas, c’est gratuit et à volonté qu’on le déniche en nous.

En abuser c’est bon pour la santé et ça fonctionne pour chaque geste et chaque parole que l’on disperse autour de nous.

Secret de polichinelle ?

À vos fourneaux !

Rovine 😉

Mars 2019