

Ma recette de la crÃ¨me maman

Description

La crÃ¨me maman, câ??est la petite Madeleine de Proust de Ninja, devenue celle de sa fille et de sa petite-fille. GrÃ¢ce Ã ce dessert Ã base dâ??Å?ufs, quatre gÃ©nÃ©rations de femmes dâ??une mÃªme famille se transmettent plus quâ??une douceur pour le palais. A dÃ©couvrir pour le dÃ©guster Ã votre tour !

Par Ninja

Ma mÃ¨re, cette femme au regard intense Ã©tait un personnage ! NÃ©e en 1911, dans un village campagnard, elle a toujours mis mon cÅ?ur en Ã©moi. Câ??Ã©tait une femme de caractÃ¨re, ancrÃ©e dans la rigueur de la terre, travailleuse, et qui nâ??avait pas le temps dâ??Ãªtre heureuse !

Comme les gens de la terre, elle avait du flair, de lâ??instinct, communiant avec la nature. Chaque jour Ã©tait lourd, et aprÃ¨s le travail des champs, elle sâ??affÃ©rait aux fourneaux. Ã? cette Ã©poque, chez nous, on ne sâ??exprimait pas, pas de dialogue, les enfants devaient obÃ©ir au doigt et Ã lâ??Å?il. Câ??Ã©tait une femme de devoir. La seule distraction, câ??Ã©tait la radio â?? la TSF. Jâ??ai Ã©tÃ© Â« biberonnÃ©e Â» Ã la radio, que jâ??Ã©coute encore avec passion aujourdâ??hui. Plus tard, quand je lui demandÃ© conseil, elle me rÃ©pondait Â« tu feras comme moi, jâ??ai appris toute seule Â», câ??est ainsi que je suis devenue autodidacteâ?¦

De cette enfance blessÃ©e est nÃ© le goÃ»t de lâ??observation et de la curiositÃ©. Je me suis construite, comme dit Amelie Nothomb Â« par bricolage Â». Chacun fait comme il peut avec son innÃ©, son acquis et ses besoins. Il nâ??y a pas de recette !

Comme une parenthÃ¨se dans mon enfance souvent dure, je me souviens que ma mÃ¨re prÃ©parait parfois, le dimanche, un dessert que jâ??adorais : Â« la crÃ¨me maman Â».

Dans mon souvenir, jâ??ai toujours dit Â« mÃ¨re Â» Ã ma mÃ¨re, jamais maman, câ??est pourquoi cette crÃ¨me mâ??apporte aussi un peu de cette douceur qui mâ??a manquÃ©.

Aujourdâ??hui je prÃ©pare Â« la crÃ¨me maman Â» Ã ma fille et ma petite fille. Elles me la rÃ©clament quand elles viennent.

Pour rÃ©aliser une crÃ¨me maman, il faut :

- Â¾ de litre de lait
- 4 Å?ufs
- 1 verre de farine
- 1 verre de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillÃ©

Faire chauffer le lait et le verser chaud sur le mÃ©lange. Remettre sur feu doux et retirer une fois Ã©paissi (quand il nâ??y a plus de Bouillon). Versez dans un plat et servir froid.

On nâ??oublie jamais le goÃ»t de son enfance.

Categorie

1. C'est mon histoire

date crÃ©Ã©e
06/10/2022