



## Ma recette de la crÃ©me maman

### Description

*La crÃ©me maman, c'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 d'ufs, quatre gÃ©nÃ©rations de femmes d'une mÃªme famille se transmettent plus qu'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. C'Ã©tait une femme de caractÃ©re, ancrÃ©e dans la rigueur de la terre, travailleuse, et qui n'avait pas le temps d'Ãªtre heureuse !

Comme les gens de la terre, elle avait du flair, de l'instinct, communiant avec la nature. Chaque jour Ã©tait lourd, et aprÃ©s le travail des champs, elle s'affÃ©rait aux fourneaux. Ã cette Ã©poque, chez nous, on ne s'exprimait pas, pas de dialogue, les enfants devaient obÃ©ir au doigt et Ã l'Åil. C'Ã©tait une femme de devoir. La seule distraction, c'Ã©tait la radio Ã©coute la TSF. J'ai Ã©coutÃ© Ã« biberonnÃ©e Ã» Ã la radio, que j'Ã©coute encore avec passion aujourd'hui. Plus tard, quand je lui demandÃ© conseil, elle me rÃ©pondait Ã« tu feras comme moi, j'ai appris toute seule Ã», c'est ainsi que je suis devenue autodidacte!

De cette enfance blessÃ©e est nÃ© le goÃt de l'observation et de la curiositÃ©. Je me suis construite, comme dit Amelie Nothomb Ã« par bricolage Ã». Chacun fait comme il peut avec son innÃ©, son acquis et ses besoins. Il n'y a pas de recette !

Comme une parenthÃ©se dans mon enfance souvent dure, je me souviens que ma mÃ©re prÃ©pare parfois, le dimanche, un dessert que j'adorais : Ã« la crÃ©me maman Ã».

Dans mon souvenir, j'ai toujours dit Ã« mÃ©re Ã» Ã ma mÃ©re, jamais maman, c'est pourquoi cette crÃ©me m'apporte aussi un peu de cette douceur qui m'a manquÃ©.

Aujourd'hui je prÃ©pare Ã« la crÃ©me maman Ã» Ã ma fille et ma petite fille. Elles me la rÃ©clament quand elles viennent.

Pour réaliser une crème maman, il faut :

- $\frac{3}{4}$  de litre de lait
- 4 œufs
- 1 verre de farine
- 1 verre de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Faire chauffer le lait et le verser chaud sur le mélange. Remettre sur feu doux et retirer une fois épaissi (quand il n'y a plus de Bouillon). Versez dans un plat et servir froid.

On n'oublie jamais le goût de son enfance.

### Categorie

1. C'est mon histoire

**date création**

06/10/2022