Ma recette de la crème maman

Description

La crème maman, c'est la petite Madeleine de Proust de Ninja, devenue celle de sa fille et de sa petite-fille. Grâce à ce dessert à base d'œufs, quatre générations de femmes d'une même famille se transmettent plus qu'une douceur pour le palais. A découvrir pour le déguster à votre tour !

Par Ninja

Ma mère, cette femme au regard intense était un personnage ! Née en 1911, dans un village campagnard, elle a toujours mis mon cœur en émoi. C'était une femme de caractère, ancrée dans la rigueur de la terre, travailleuse, et qui n'avait pas le temps d'être heureuse !

Comme les gens de la terre, elle avait du flair, de l'instinct, communiant avec la nature. Chaque jour était lourd, et après le travail des champs, elle s'afférait aux fourneaux. À cette époque, chez nous, on ne s'exprimait pas, pas de dialogue, les enfants devaient obéir au doigt et à l'œil. C'était une femme de devoir. La seule distraction, c'était la radio – la TSF. J'ai été « biberonnée » à la radio, que j'écoute encore avec passion aujourd'hui. Plus tard, quand je lui demandé conseil, elle me répondait « tu feras comme moi, j'ai appris toute seule », c'est ainsi que je suis devenue autodidacte…

De cette enfance blessée est né le goût de l'observation et de la curiosité. Je me suis construite, comme dit Amelie Nothomb « par bricolage ». Chacun fait comme il peut avec son inné, son acquis et ses besoins. Il n'y a pas de recette !

Comme une parenthèse dans mon enfance souvent dure, je me souviens que ma mère préparait parfois, le dimanche, un dessert que j'adorais : « la crème maman ».

Dans mon souvenir, j'ai toujours dit « mère » à ma mère, jamais maman, c'est pourquoi cette crème m'apporte aussi un peu de cette douceur qui m'a manqué.

Aujourd'hui je prépare « la crème maman » à ma fille et ma petite fille. Elles me la réclament quand elles viennent.

Pour réaliser une crème maman, il faut :

- ¾ 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 créée
06/10/2022