



En direct de mon laboratoire secret

Avec Odette Morin

L'autre jour tandis que je repassais mes chaussettes en écoutant de l'opéra à tue-tête, je me suis souvenu vous avoir fait une promesse. Réf. : Le journal de Prévost/juin 2004 : Tentative de reproduction du pâté aux fraises de ma mère

Le temps de décrocher le chat des rideaux, ça m'est revenu. Ah oui, un pâté aux petits fruits! Tu ne dois faire de promesses que tu ne tiendras pas me disait ma mère. Bon, bon me dis-je en descendant les marches qui mènent à mon laboratoire. Au boulot! Après tout, c'est sûrement pas pire que de repasser des chaussettes. J'avais déjà quelques scénarios en tête, imaginés lors de nuits sans sommeil : génoise, pâte

brisée, pâte à scones, non, trop molle, trop sèche, trop raide, celles-là ne marcheraient pas. Après moult expériences des plus catastrophiques, j'ai brûlé mes mitaines à four, fait partir toutes les alarmes de la maison et même regretté ne pas être devenue hôtesse de l'air... j'étais sur le point d'abandonner. J'en conclus qu'avec ses innombrables enfants, ma mère aurait opté pour la simplicité et voici enfin le résultat.

PÂTÉ AUX PETITS FRUITS DE MAMAN

– MÉLANGE DE FRUITS

- 4 tasses de petits fruits (fraises et/ou framboises, bleuets, mûres, quartiers de pêches etc...)
- 1 demi à 1 tasse de sucre (selon l'acidité des fruits)
- 1 cuil. à soupe de liqueur (ex. : Brandy) facultatif

– MÉLANGE SEC

- 1 tasse et 3 quarts de farine
- 3 quarts de tasse de sucre

- 2 cuil. à thé de poudre à pâte

- 1 pincée de sel

– MÉLANGE LIQUIDE

- 2 œufs
- 1 demi tasse de lait
- 1 demi cuil. à thé de vanille
- 1 cuil. à thé de zeste râpé (citron ou orange) facultatif
- 2 cuil à soupe de beurre fondu et une grosse pincée d'amour inconditionnel

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350°F
2. Beurrer un plat qui va au four (pyrex, terre cuite) d'environ 25cm par 5cm
3. Mélanger les fruits avec le sucre et la liqueur. Garder à la température de la pièce pendant la préparation de la pâte
4. Dans un grand bol à mélanger, tamiser les ingrédients secs
5. Dans un moins grand bol, battre les œufs et mélanger avec le lait, la vanille et le zeste (ne pas y mettre le beurre fondu car il pourrait figer)
6. Mettre les trois quarts des fruits au fond du plat de cuisson
7. Verser le mélange liquide dans le mélange sec, ajouter le beurre fondu. Mêler le tout à la spatule très brièvement comme pour une pâte à muffin (ne pas battre)
8. Déposer la pâte par grosses cuillerées sans la niveler. Ajouter le reste des fruits par dessus
9. Mettre au four pour au moins 35 minutes (jusqu'à 45 minutes selon l'épaisseur du pâté)
10. Il ne vous reste plus qu'à faire la vaisselle et à déguster ce délice avec 6 à 8 de vos enfants

P.S : Faute d'enfants, invitez quelques amis. Qui sait, vous aurez peut-être des volontaires pour la vaisselle.

