

## Défi d'écriture N°4

---

- Sous la forme d'une recette de cuisine à la première personne du singulier.
- A la façon de Raymond Oliver
- 241 mots
- Doit contenir 7 fois le mot *Croustille*.

Avril 2021

### La croustade

La croustade aux pommes de mon enfance, en tradition de l'Auvergne, délicieux et facile qui croustille sous la dent !

En Auvergne on fait une cuisine paléolithique, car on pouvait tout trouver ce dont on avait besoin au paléolithique et au néolithique aussi bien sûr !

Alors il faut des pommes bien sûr, crème, œufs, beurre, sucre, farine mais pas trop.

Je vais faire fondre le beurre dans une poêle pas trop grande à feu vif et fort, - comptez environ un quart de livre... Il faut que ça croustille voyons - quand il est bien doré, on verse 3 cuillères tassées de sucre et on laisse prendre c'est ça qui fait la croustille.

Je jette les pommes épluchées épépinées et coupées en morceaux et là elles dorent, on entend que ça croustille.

Alors attention je fais un mouvement circulaire un peu violent de la poêle car il faut que ça croustille pas que ça attache bien sûr !

Ensuite, à part, je mélange trois bonnes cuillères de crème, 3 œufs, la farine et un soupçon de rhum, bon quand même il faut du goût ! On y va sur le rhum.

Je verse dans la poêle et encore une remuade. Alors attention c'est très technique mais les bonnes femmes elle le faisaient, donc pas de drame.

On dépose dans un plat. J'aime car c'est fondant et ça croustille ! C'est le secret de la réussite mais si c'est trop cuit ça croustille pas, c'est brûlé.

Bon appétit !

Axel MOREL

## **Ça va croustiller**

Aujourd’hui, je vais vous montrer comment s’accommoder des restes de la veille, voyez vous, parce que c’est important de ne pas jeter. Je vais vous préparer des croustilles avec tout ça !

Vous avez toujours des pommes de terre dans votre placard, de la bonne patate du jardin, bien grosse. Je les épluche et je les râpe dans un grand saladier, voyez vous ? Je rajoute quatre œufs et je bats bien que ce soit bien mélangé, voyez vous .

J’aime bien rajouter de l’oignon, que j’effile finement quand même, et je rajoute aussi des herbes, comme du persil, de la ciboulette. Je coupe tout fin, et je mélange dans le saladier.

Je rajoute de la féculle de Maïs aussi, parce que c’est moderne et que ça fera le « croustille » de la Croustille.

Dans votre réfrigérateur, vous avez certainement des restes de poulet, ou de porc, du travers bien gras, voyez vous. Alors, moi, je coupe assez fin au couteau les restes de viande, et j’arrose de cognac. Un peu, mais suffisamment pour que ça ai du goût quand même, hein, faut pas non plus que ce soit fade.

Je mélange la viande dans le saladier avec le reste. Je fais chauffer de l’huile dans une poêle, et je fais des petites galettes de croustille. Je les retourne dès que c’est doré, et je retourne. Je mets ça dans le plat de service et voilà !!

J’appelle ça des « croustilles », parce que ça croustille, croustille...

Hortense THIBAULT BRIFFAUT