



Atelier
écriture 

C comme Cuisine

Journal
de Bord
d'un
confinement

Les petits pains maison

La cuisine c'est mon domaine. A la maison, c'est mon espace, alors confinement ou pas, je reste aux fourneaux.

Sauf qu'avec le confinement, je m'impose comme boulangère. Ce n'est pas de l'improvisation, j'en fais régulièrement mais le pain étant le délice de mon mari qui ne peut pas se nourrir sur son lieu de travail, il faut lui préparer du pain frais quotidien, moelleux à cœur et croquant dehors comme nos personnalités. Problème de confinement, les ingrédients sont des denrées rares. Je n'ai plus de levure boulangère, alors maintenant il faut préparer et faire vivre son levain maison.

On respire et on le cajole ce levain. Sans levain : pas de pain.

Au bout du 6e jour, le levain est prêt. J'ouvre le pot et l'odeur de fermentation me monte au nez. C'est bon signe. Je mélange les ingrédients ; la farine, le sel, le levain et l'eau. Il faut pétrir longtemps. Maintenant il faut attendre que la pâte monte. 24h de pousse pour le pain ; ce n'est pas de la levure industrielle. Ça se mérite un bon pain. J'ai mis les boules de pain à cuire. La saveur du pain a envahie la maison. Les narines palpitent.

Les petits pains sont cuits. La croute est grillée à souhait. IL faut encore patienter avant de les faire craquer sous les doigts pour les couper car ils sont trop chauds. Personne ne parvient à attendre. La mie est brillante et alvéolée. C'est trop bon. Savourons.

Gaëlle



Journal de Bord
d'un confinement

COVID 2020

