

Recette de Cuisine

Pour réussir cette recette, il vous faudra avoir du temps et de la patience afin que tous les ingrédients puissent prendre ensemble. Dégustez ce plat avec modération et accompagnez-le d'un vin moelleux. Attention à l'indigestion. Il est vivement déconseillé d'en consommer deux jours de suite sous peine d'addiction.

Ingrédients :

- un Monsieur X
- une Madame Y
- un pas léger
- un sourire hautain
- un poisson rouge
- un violon

Matériel :

- un supermarché
- origine des protagonistes : l'un de Barcelone, l'autre du Liechtenstein

Tout d'abord, choisir un supermarché de petite taille afin que les allées ne soient pas trop nombreuses et avec une location enviable dans le quartier. Choisir un Monsieur X qui vient de préférence de Barcelone, car sa qualité et son sex-appeal seront meilleurs et sa renommée gorgée de soleil n'est plus à faire. Choisir une Madame Y qui vient de préférence du Liechtenstein, car son charme et sa beauté seront indéniables et sa réputation la précède déjà.

Puis, faire entrer le Monsieur X par la porte A et la Madame Y par la porte B du magasin choisi. Après s'être promené d'un pas léger, Monsieur X arrivera au stand des poissons. Pendant ce temps, Madame Y posera une question au chef de rayon des visagistes sur l'art de sourire.

Ensuite, les rassembler au centre du magasin de manière à ce qu'ils se télescopent. L'achat de Monsieur X, un poisson rouge qu'il brandit comme un étendard à sa main droite, doit s'échapper et plonger dans le violon sur lequel Madame Y s'arqueboute avec un sourire hautain. Les laisser mariner pendant quelques heures dans cette posture afin qu'une idylle puisse s'ébaucher. L'idéal évidemment serait que Monsieur X plaise tout de suite à Madame Y, et vice-versa, afin que la sauce prenne plus facilement et ne se sépare pas à la cuisson.

Enfin, les faire mijoter à feu doux dans un faitout en fonte pendant 25 mn. Quand ils sont cuits, les désengager l'un de l'autre afin de les présenter sur un lit de violon accompagné du poisson rouge comme décoration du plat. Servir lors du passage aux caisses.

Samia Dayer