

RECETTE

La farandole de légumes

Avec Pascal, la cuisine est à la fois un jeu et un art. Il faut le suivre, tout noter et interpréter ses idées même les plus surprenantes. Il révolutionne notre panier de légumes avec cette recette écrite à la manière de la *Complainte du progrès* de Boris Vian. Un exercice de style culinaire et poétique qui nous a bien plu. Attention, ne vous y trompez pas, le résultat de cette farandole est exceptionnel au goût et à l'effet. Pour Pascal, tout doit être beau avant d'être bon !

Autrefois pour s'inviter
On allait chez le boucher
Pour mieux prouver ses talents
on sortait son argent
Maintenant pour se régaler
plus goûteux, plus savoureux
Pour faire des heureux
On fait des légumes à déjeuner

Ah Pascal viens nous expliquer,
et nous préparerons...

Une farandole de légumes, de la vinaigrette à l'argousier
Et des craquants au fromage et aussi au noisette

Des radis noirs, de jolies carottes, un chou-fleur
et des betteraves
Du chou vert et des pommes à deux couleurs
Des radis roses et des céleris-raves !
Une mandoline pour faire des tranches fines
Un petit couteau pour les rendre beaux
Des bâtonnets et des tranches
Des rondelles qui gaufrent
Des légumes colorés ...
Et nous serons comblés !

Autrefois s'il arrivait
Que l'on rate la recette
Mortifié, on retournait chez le boucher
En jurant ne jamais s'y remettre
Maintenant n'y pensez plus
Les légumes sont si bons
qu'on y retourne pour de bon
Et on les cuisine tant et plus

Ah Pascal, dis-nous pour la vinaigrette et les craquants aux noisettes...

Du yaourt de brebis et du persil
de l'huile d'olive et des aromates
Le tout bien mélangé

Et puis du sirop d'argousier pour oser !

Et si Pascal ne nous donne pas sa recette de craquants au noisette
On boudera son plat,
et on fera...

Du tout en boîte qu'est toujours fade
Du surgelé pas vraiment gai
Du microgrondable au pelliculable
Du tord-boyaux au consume-cerveau !

Mais très vite il nous dit
Du fromage en cube de Baumugnes
Des noisettes écrasées et aussi du râpé
Le tout sur une feuille de papier sulfurisé
Et au four pour quelques minutes

Alors on sourit
Car on est trop content

De mettre du craquant dans tous ces légumes
De mettre du craquant dans tous ces légumes
De mettre du craquant dans tous ces légumes.