

## LA PREMIÈRE FOIS

- Tu parles d'une saloperie! rage Stéphanie, aveuglée, en tâtonnant pour trouver la serviette et s'essuyer le visage. Celui qui a écrit de vérifier les blancs d'oeufs fouettés en levant et en tournant le plat à l'envers, mérite le fouet lui aussi! Franchement, ma première recette commence bien mal! Et que j'aurais dû écouter ma mère quand elle voulait m'apprendre! se gourmande-t-elle, désappointée. Elle hoche la tête et s'enhardit. Bof, j'ai vingt ans, il n'est pas trop tard, je vais me débrouiller. Et puis, j'ai promis un gâteau des anges à mon beau Guillaume chéri, promis, c'est promis!

Elle relit la recette.

- |                                  |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| * 8 blancs d'oeufs               | * 1 pincée de sel          |
| * 1 c. t. de crème de tartre     | * 1 1/2 tasse de sucre fin |
| * 1 tasse de farine à pâtisserie | * 1/2 c. t. de vanille     |

1. Mettre le sel dans les blancs d'oeufs et les fouetter pour les faire mousser.
2. Ajouter la crème de tartre et battre jusqu'à ce que le mélange soit ferme.
3. Mélanger le sucre et la vanille, puis l'ajouter 2 cuillerées à la fois, en battant.
4. Plier la pâte en ajoutant la farine un peu à la fois, en la tamisant sur le mélange.
5. Beurrer et fariner un moule à gâteau.
6. Verser la préparation dans le moule et placer au four à 325° pendant 40 à 50 min.

Intriguée, elle se questionne.

- Internet m'a montré à séparer les blancs des jaunes en prenant un entonnoir, énumère-t-elle. Ensuite, j'ai appris que fouetter veut dire frapper à l'aide d'un fouet, j'ai donné plus de cent coups dans ma préparation, "cibole"! fulmine-t-elle. Où est-ce que j'ai loupé? Alors, elle jette le mélange encore bon. Au moins, j'ai terminé le numéro cinq de la recette, dit-elle cynique. Découragée, elle regarde la cuisine, un vrai capharnaüm: vingt plats de toutes grandeurs enterrent le comptoir. De la farine est répandue partout, le mur est piqueté d'éclaboussures et le four chauffe inutilement depuis une demi-heure. Tant pis, je vais devoir recommencer mais je n'ai plus d'oeufs.

Qu'à cela ne tienne, elle va cogner chez le play-boy de la ville, heu pardon, chez son voisin de palier pour lui en emprunter. Dommage qu'elle ignore que son mascara, son fond de teint et son rouge à lèvres l'ont barbouillée et ce qui percute le plus c'est sa bouche de clown triste. Je passe sous silence son tee-shirt marine, sur lequel pendouille du blanc d'oeuf à l'état pur. Donc, Alex ouvre la porte en boxer et s'appuie nonchalamment au chambranle, surpris de son allure dépenaillée.

- Tiens, tiens, tiens, si ce n'est pas ma charmante Stéphanie, d'à côté, s'étonne-t-il, en étouffant son rire. Qu'est-ce que je peux faire pour toi, ma toute belle?

- Bien, j'ai besoin de huit oeufs ("huiteu") pour faire mon gâteau, annonce-t-elle, comme si elle parlait d'aller conquérir la lune.

- Me semble, oui! rigole-t-il, prétentieux. Ça ne serait pas plutôt un mignon prétexte pour goûter à mes ...à suivre...charmes, ça?

- Désolée de te décevoir, je sais que tu reçois beaucoup de goûteuses, mais j'en ai vraiment besoin...
- Je suis là! l'aguiche-t-elle, façon coq de basse-cour bourré d'orgueil.
- Je parle des oeufs, moi! Et tant qu'à faire, possèdes-tu un fouet, le mien est défectueux.
- Hum! Un fouet? Tu me surprends agréablement! Tu ne serais pas une petite coquine, par hasard?
- Oh, s'il te plaît, cesse ton baratin!
- D'accord! D'accord! Attends une minute, je vais voir, ajoute-t-il, en haussant les épaules et en se dirigeant vers la cuisine.

Pendant ce temps, elle en profite pour scruter son antre, un vraie piège à filles, avec une magnifique fourrure blanche, par terre, un splendide divan en cuir fauve, une chaîne hi-fi dernier cri et une télé plasma, au mur, bref, la totale pour un séducteur comme lui. Puis, elle consulte sa montre avec l'impression de se languir depuis une éternité, tant et si bien qu'elle pense qu'il s'est habillé pour aller en acheter. Alors, sa curiosité la charrie et elle s'avance furtivement dans l'appartement, quand tout à coup, elle surprend une étrange conversation téléphonique.

- Écoute Marie-Claude, Stéphanie m'impressionne beaucoup, avec elle j'ai un trac fou!
- .....
- Oui, elle me plaît et je n'ai pas envie de me moquer d'elle, ment-il. Non, elle va refuser. Tu connais mon train de vie depuis que j'habite ici, toutes les semaines des filles débarquent chez moi, alors zéro chance avec elle, gémit-il.

Chamboulée, Steph recule à pas feutrés et retourne à l'entrée. Au bout de quelques minutes, Alex revient vêtu d'un jean et d'un tee-shirt bleu.

- Tu n'en a pas? s'inquiète-t-elle.
- Euh, de quoi tu parles?
- Mais des huit oeufs (huiteu)! trépigne-t-elle, en calculant qu'il ne lui reste que deux heures pour le gâteau.
- Oh! Excuse! rétorque-t-il, en repartant à la cuisine et en revenant presto avec une douzaine. Pour ton fouet, je ne comprends vraiment pas qu'il soit défectueux.
- Bien, les blancs ne montent en neige et là je dois vraiment me dépêcher, geint-elle, énervée.
- Est-ce que je peux t'aider?
- Hum! Je gage, que tu réalises ça facilement, toi, un gâteau des anges! se moque-t-elle.
- Bien sûr, c'est l'enfance de l'art, proclame-t-il, émoustillé.

- En tout cas c'est vraiment pas du gâteau que d'essayer d'en faire un! Tu vas me montrer?
- Assurément, ma belle! Allez, je te rejoins!

Elle retourne à son appartement et sitôt entrée, Alex frappe à la porte.

- Ouais, un vrai chantier, dis donc! la taquine-t-elle, en se faufilant dans la cuisine. Vu que le temps presse, je me charge de tout et je t'apprendrai la prochaine fois.

- Ouf! Tu m'enlèves une épine du pied, je cuisine d'ailleurs comme un pied, rit-elle, soulagée.

- Et c'est parti! s'exclame-t-il, en lui envoyant un baiser.

Il vérifie la recette, s'aménage de l'espace, puis il fouette, il bat, il mélange et il plie finalement la pâte avec dextérité. Ce petit profiteron la frôle quand c'est possible, mais elle feint de ne pas s'en apercevoir, car il lui faut ce dessert, symbole de sa première promesse à Guillaume. Il parachève donc la recette en enfournant la mixture et après il lui enseigne à manier le fouet en se tenant debout derrière elle et en lui prenant les mains, façon vieux cliché de films.

- J'ai quarante à cinquante minutes pour l'entortiller, songe-t-il, confiant.

Et pour y parvenir, il vient à sa rescousse et rafistole le ravage dans la cuisine en sautant sur toutes les occasions pour l'effleurer. Mais maintenant que la cuisson tire à sa fin, Stéphanie lui avoue qu'elle fréquente Guillaume depuis quatre mois et que cette pâtisserie est pour lui. Du coup, Alex sonné, ouvre la bouche comme un chanteur d'opéra agrippé à sa haute note, puis la referme. Et ledit chanteur de pomme est knock-out. Cependant, il se console en la regardant et en souriant, parce qu'il ne l'a pas prévenue de son maquillage tout cochonné. Puis, après son départ, Steph s'aperçoit dans le miroir et elle pouffe de rire en songeant que s'il l'a baratinée, beurrée comme ça, elle n'aura plus jamais à s'inquiéter...

Enfin, chers lecteurs, regardez la photo du gâteau des anges. C'est la réussite d'Alex, mais surtout son plus lamentable échec, une vraie déchéance pour un juponnier de son acabit. Et de son côté, Guillaume s'est régalé, tout en écoutant Stéphanie lui raconter, par le menu, sa mésaventure. Elle sourit en admirant son amoureux.

- Finalement, trésor, ce dessert, c'est quand même assez bien pour une première fois, hein? conclut Steph, en embrassant son beau Guillaume chéri.

N.B. Seul Alex a expérimenté la recette trouvée sur le Web:

<http://www.cuisineculinaire.com/forums/gros-gateaux/5631-gateau-des-anges-la-vanille-recette-facile.html>

© Tous droits réservés, Raymonde