

## Farine et levure

En ce temps de menace de maladie du COVID 19, nous sommes tous chez nous.

Ecouter trop souvent les nouvelles fait peur.

Alors, entre autres idées, pour garder l'espoir, il y a prendre le temps de cuisiner.

Comment faire des gâteaux par exemple ? Il ne manque pas de conseils et recettes dans les livres ou de savoir-faire chez nous. En général que faut-il pour faire un gâteau : des œufs, du sucre, des parfums, du beurre, de la farine, de la levure, du lait...

Quand le Président nous a informés de la malignité de ce virus, il a nommé la période, un temps de guerre.

Tout d'un coup des gens ont eu peur de manquer. Ils ont compris aussi qu'on ne pourrait pas partir tous les jours pour acheter le nécessaire et surtout du pain frais. Alors à chaque sortie pour acheter des vivres, ils ont fait provision de farine et de levure, à tablier plein, ceci pour faire du pain et des gâteaux. Ceux-ci ont fait comme la fourmi, et aussi tout pour eux, le reste pour les autres s'il en reste.

Il y en a qui ont entendu et retenu que la nourriture ne manquerait pas et raisonnablement ils ont acheté le nécessaire pour la semaine, mais pas plus. Ceux-ci ont pensé comme la cigale. Laisser du temps au temps. Mais ils s'y sont trompés parce que les étales de farine et de levure étaient vides dans tous les magasins.

Alors comment faire plaisir à son palais, à son gosier, à son estomac sans farine ni levure ?

Avec des œufs, du lait, du sucre et des arômes on peut se faire plaisir avec des œufs au lait, toute famille sait les faire. Si certains ne savaient pas, ils me le diront, je leur enverrai la recette.

Si on aime le chocolat, on peut cuisiner une « mousse au chocolat ». Il y a plusieurs façons de la faire. Je vous donne la mienne. Vous pourrez essayer. Nous sommes au printemps, les œufs frais ne manquent pas. Il vous faudra aussi du beurre, du sucre glace du café traditionnel ou soluble.