

Miroir, mon beau miroir

Joëlle MIGNOT

En ces temps de printemps qui s'annoncent, l'œuf est promesse de renouveau.

Ce bel œuf à la forme parfaite qui permet toutes les transformations, et qui, dans sa simplicité, est à la fois source de force vitale et de plaisirs insoupçonnés. Car il y a quelque chose du magique et du paradoxe dans ce fruit de la poule... Et sa jeunesse reste la première condition de sa dégustation. Le mirage, qui consiste à éclairer l'intérieur de l'œuf, soit par une mireuse, soit par une chandelle, soit par une lampe, permet de vérifier que sa chambre à air est petite, garante de sa fraîcheur.

Ainsi le liquide et le solide se côtoient, le coulant et le gélatineux se frottent, le translucide contrastant avec le jaune intense, l'entourant, le protégeant, comme source précieuse d'éléments nourriciers.

La coquille, elle, demande, une certaine force pour la briser, une force toute en retenue pour ne pas perdre en chemin le précieux contenu. Le geste doit être sûr, net, précis, comme une décision que l'on prend sans retour possible. L'instant de la brisure qui permet de glisser ses doigts entre les deux coquilles pour les écarter délicatement...

Suit la bascule fragile menant à la séparation...

Le blanc se jette d'un coup, entraîné par sa densité, le jaune s'isole, rond, brillant comme un soleil... Le blanc tremble légèrement au fond du bol comme la robe d'une jeune mariée. Le jaune hésite encore, passe dans la demi-coquille vide, lumineux et impeccable. La prudence est alors de mise : aucune miette de coquille qui pourrait blesser, aucun contact avec les doigts qui pourrait salir. La clarification est terminée et tout devient possible. L'œuf-miroir ne demande qu'à se laisser cuisiner...

ŒUF-MIROIR AUX ASPERGES

Ingrédients :

4 pointes d'asperges cuites à point
1 bel œuf extra frais (moins de 9 jours)
Une noisette de beurre
Un nuage de cannelle
Sel, poivre du moulin

Clarifiez l'œuf et battez le blanc jusqu'à consistance mousseuse (presque en neige).

Faites chauffer la noisette de beurre dans une petite poêle et versez le blanc d'œuf battu.

Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit « pris » et glissez au centre le jaune avec délicatesse pour qu'il reste entier.

Laissez cuire encore quelques instants. La jaune doit rester liquide et le blanc mousseux en surface.

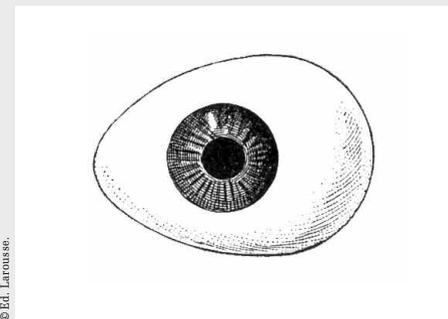
Saupoudrez légèrement de cannelle. Salez, poivrez.

Glissez votre œuf sur une assiette et dégustez en trempant vos mouillettes-asperges.

Cet œuf au plat revisité est un délice de légèreté et de délicatesse et en fermant les yeux, votre esprit peut flotter vers les confins d'une naissance qui appelle à la découverte d'un monde parfumé. Le voyage peut réellement commencer, les paysages défiler et le temps s'extraire de ses contraintes, fluide, souple... lumineux.

La lumière révèle le précieux contenu qui peut ainsi s'exprimer et s'adonner à toute forme de transformations, de la consistance de l'œuf dur à manger sur le pouce délicatement saupoudré de sel au comptoir d'un bon bistrot, à l'omelette mousseuse qui accueille les cèpes doucement revenus d'un dimanche soir au coin du feu, au soufflé délicat qui s'offre dans ses rondeurs et se laisse aller en soupirant au premier coup de cuillère dans sa croûte dorée... Qui lâche... enfin...

Car l'œuf a deux destins : celui de la fécondation qui nécessite de le garder intact, secret, couvé qu'il sera par la poule, un temps séduite par son coq, et celui du plaisir nourricier et sensuel de la dégustation qui nécessite d'en avoir brisé la coquille.



© Ed. Larousse.

Œil artificiel. Larousse médical, 1912.

JOËLLE MIGNOT

Responsable d'enseignement du DIU de Sexologie Université Paris XIII. Enseignante à l'Institut Milton H. Erickson d'Avignon-Provence.

Vice présidente de l'Association Inter-Hospitalo-Universitaire de Sexologie (AIHUS). Vice-présidente de l'Association des

Sexologues Cliniciens Francophones (ASCLIF).

joelle.mignot@wanadoo.fr



Séparé et clarifié, la transformation promise à la gourmandise s'opèrera... par la lumière et la chaleur. Cela ne vous rappelle-t-il pas quelque chose ?

En aérant le blanc, le jaune trouvera sa juste place et deviendra le miroir brillant de vos désirs. Il ne demandera qu'à couler avec langueur puis se laisser taquiner par le fruité de l'asperge et l'épicé de la cannelle.

Enfin en vous régaland de cet œuf, sachiez-vous que vous vivrez cette expérience unique... manger du symbole ! Alors même si cette interrogation hautement philosophique, symbole du cercle vicieux « *Qu'est ce qui est apparu en premier, l'œuf ou la poule ?* » vous taraude... ne vous prenez pas la tête, chers amis, et... à vos papilles !!