

L'affaire du Rainbow cake

L'opération Rainbow cake est achevée mais à quel prix ! Soumettre les ingrédients végan à la recette a causé du grabuge et la cuisine a essuyé de lourdes pertes. La progression vers la mousse de carottes à l'agar-agar et les paupiettes de seitan s'était déroulée sans encombre. C'est en pénétrant sur les terres du dessert que l'attaque est venue. J'avais refusé de faire alliance avec l'armée des E, croyant naïvement que le peuple des colorants végétaux accepterait de s'assimiler aux différentes couches de pâtes, sans rébellion aucune. La betterave a déclenché les hostilités alors que je n'avais pas encore mis à l'abri mon entrée et mon plat. Le jus grenat de la bette a giclé sur les mets dans une véritable scène de boucherie. Affolée par cette offensive inattendue, j'ai amputé sans ménagement un morceau de curcuma d'une rondelle. La bataille a mal tourné et la racine a vomi son sang ocre sur la table. Pas le temps de m'émouvoir, je devais surveiller un autre front. Mais là aussi j'ai été débordée. Tandis que la résistance des tiges d'épinards s'amollissait sous le feu de l'eau de cuisson, le légume belliqueux a eu un dernier sursaut. Il s'est débattu dans le bouillon et a mitraillé sa sève verte sur la cuisinière. Les équipements culinaires subissaient l'attaque des pigments et c'est moi qui avais fait entrer l'ennemi dans le camp. Mais pas question de m'avouer vaincue. Jérôme aurait son gâteau arc-en-ciel végan, dussé-je y laisser mon tablier, trois éponges, un litre de savon noir. J'ai décidé de changer de stratégie. La puissance de la batterie de cuisine ne pouvait m'être d'aucun secours dans ce conflit. Il me fallait des alliés plus fins pour espérer capturer le nombre de gouttes colorées, exigé par mon livre de recettes. J'ai donc réquisitionné la dinette. Quand le curaçao est entré en lice, je me sentais à armes égales. Tel le Minotaure dans l'arène, j'ai guidé, tremblante, l'alcool turquoise dans la tasse miniature. J'avais besoin de seulement 2 centilitres de la liqueur bleutée. J'ai penché la mignonette, doucement, tout doucement en lui parlant pour l'amadouer. 1 centilitre a perlé. Il n'en restait plus qu'un et c'en serait fini de cette saleté de repas. Le deuxième centilitre allait se rendre...mais le cor de la cavalerie a sonné et j'ai perdu le contrôle. La minuterie du four a claironné, j'ai lâché la bouteille qui a explosé au sol dans une gerbe d'éclats de verre et de gouttelettes azurées. L'épicentre du conflit venait de se déplacer du plan de travail au carrelage. Je devais désormais me cuirasser les pieds si je voulais limiter les séquelles de cette lutte. J'ai agité un torchon blanc en signe de reddition et j'ai couru vers la salle de bain pour me replier. Une fois rafraîchie et toilettée, je suis revenue en traite sur le champ de bataille. J'ai éliminé de sang froid tâches et brisures de verre. J'ai exécuté avec un calme froid les autres étapes de la recette et j'ai toisé d'un oeil victorieux mon gâteau végétalien bigarré.