

Où est Tatïe?

Lyne Gariépy lynegariépy@journaldescitoyens.ca

Les enfants sont, pour la plupart, très à l'aise avec la technologie, la maîtrisant instinctivement. Darius n'y fait pas exception. Ce mois-ci, ce n'est pas tant une parole d'enfant, qu'une idée d'enfant.

Mon iPhone, probablement comme le vôtre, me suggère fréquemment des montages de photographies et vidéos, lorsqu'il décèle un thème, par exemple, *Journée à Québec*, *Les amis les animaux* ou encore *Jour de neige*.

Lorsque j'ai montré un de ces montages à Darius, à Noël, j'ai tout de suite piqué sa curiosité. Lui, qui, dernièrement, n'aimait plus tellement prendre des photographies, était soudainement intéressé. Il m'a dit: «Tatïe, je veux qu'il y ait un montage avec moi et les chiens!» Et moi, saisissant l'occasion de créer davantage de souvenirs visuels, je lui ai répondu:

«Pour cela, mon loup, il faut prendre beaucoup de photos la même journée ou avec la même thématique». «Je suis d'accord Tatïe!», fut sa réponse!

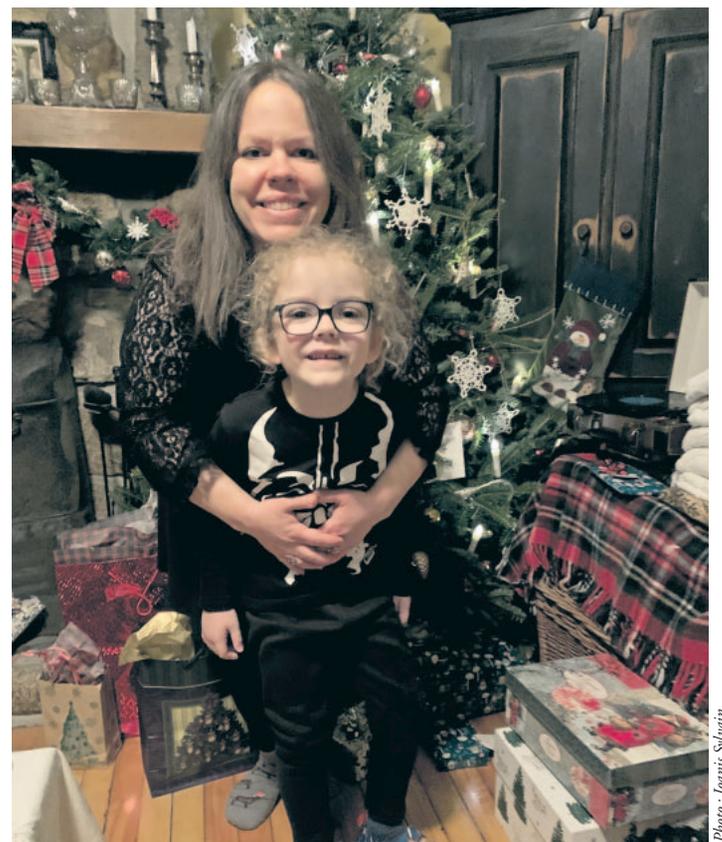
Donc, nous avons pris plein de photos de Darius avec Jules et Enzo. Le lendemain matin, un nouveau montage: *Darius et les animaux* m'était suggéré.

Devant cette réussite, Darius a commencé à cogiter: quel pourrait-être le prochain sujet de montage? Il a rapidement eu une idée digne d'un enfant baignant dans la technologie depuis sa naissance. «Tatïe, on va essayer d'amener ton téléphone à créer un montage *Où*

est Tatïe?, un peu comme *Où est Charlie?* Il faut prendre plusieurs photos. Tu dois te cacher dans une scène, pour qu'on te voit quand même dans la photo, mais pas que tu sois au centre.»

Donc, alors que nous étions à un souper chez mon frère, j'ai prêté mon téléphone à Darius, et il m'a prise en photo. Il m'a d'ailleurs surpris par la qualité de ses cadrages et son souci du détail!

Le lendemain, il y avait bien un montage, sans titre. Dedans, toutes des photos de moi, dissimulée dans les décors. Et, au grand plaisir de Darius, mon iPhone a bel et bien joué à *Où est Tatïe?*, car sur chacune des images, le montage *zoom* sur moi lentement! Mission réussie!



Darius et Tatïe, devant le sapin de Noël chez Tatïe, juste avant les défis de montage Darius et les animaux et *Où est Tatïe?*

Photo: Joannis Sylva



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

La tempura

Des légumes, des fruits de mer, des morceaux de poissons plongés dans un bain d'huile bouillante après avoir été enrobés d'une fine pâte à beignets, voilà ce qu'est la tempura.

Assurément, l'un des fleurons de la cuisine japonaise, l'authentique tempura habille très légèrement tout ce que l'on y plonge, d'une fine dentelle de pâte translucide à la fois légère et croustillante.

Au Japon, on sert parfois la tempura comme garniture sur un plat de nouille ou sur une soupe. Elle peut être servie en entrée ou comme plat unique. Il paraît qu'elle est beaucoup moins calorique que d'autres pâtes à friture lesquelles absorbent beaucoup d'huile.

Que vous soyez néophytes ou experts de la cuisine, il y a deux conditions à respecter pour obtenir une délicieuse tempura :

- Il ne faut pas trop remuer la pâte lors de sa préparation pour ne pas développer le gluten de la farine. Certains chefs nippons disent même que la pâte se doit d'être légèrement grumeleuse. On peut utiliser de la farine faible en gluten comme de la farine à pâtisserie.
- Il faut maintenir la pâte bien froide tout au long du processus de trempage en mettant son bol dans un bol plus grand contenant de l'eau froide et quelques glaçons.

Autres trucs en passant: une fois cuits, on peut garder les morceaux au chaud dans le four à 225 °F. Pour qu'ils restent croustillants, mettez-les sur une grille à pâtisserie placée sur une lèchefrite (dans le four). On fait toujours les morceaux les plus fragiles (comme le poisson) à la fin, juste avant de servir. On peut ajouter du «croustillant» en roulant les morceaux (déjà trempés dans la pâte) dans de la chapelure «panko» avant de les faire frire.

Le choix des ingrédients – On choisit des légumes, des fruits de mer et du poisson. Les viandes, en général, ne se prêtent pas bien à ce mode de cuisson. Il faut préparer plus ou moins 2 tasses d'ingrédients par personne. Les morceaux doivent être taillés de façon à faciliter la cuisson et la manipulation, car la tempura se mange avec des baguettes.

Les légumes – Les asperges, le brocoli ou broccolini, les courges d'hiver ou courgettes, les fleurs de courgettes, les haricots verts, les champignons shiitakes, les poivrons, les pois mange-tout, les oignons en rondelles. Les carottes et autres légumes durs peuvent être taillés en

bâtonnets ou en petits balais : tranches de 3 mm d'épaisseur, 2 cm de largeur par 6 à 8 cm de longueur, taillées sur la longueur en juliennes jusqu'à 1 cm du haut.

Les poissons et fruits de mer – Les poissons fermes comme le saumon et l'aiglefin sont idéals (taillés en tronçons de 2 cm de largeur par 6 à 9 cm de longueur). Des petits poissons entiers comme l'éperlan peuvent être utilisés. Les crevettes crues décortiquées, les calmars en rondelles, les pétoncles entiers ou coupés en 2 pour les plus gros, etc.

Pour la friture – L'idéal, c'est la friteuse, sinon, on prend une casserole à rebord d'eau moins 10 cm de hauteur. Les huiles d'arachide ou de canola sont préférables, on en verse environ 5 cm (d'épaisseur) dans la casserole. La température doit se situer entre 320 °F et 340 °F (sur la cuisinière électrique, je règle la température à 6). On ne fait frire que quelques morceaux à la fois. La cuisson est plutôt rapide*, 1 minute ou moins par morceau. On commence par les légumes durs et l'on finit avec les poissons et les fruits de mer.

* La pâte à tempura a tendance à rester blanche après la friture, alors n'attendez pas que vos morceaux soient dorés, car ils seront trop cuits.



La pâte

Lorsque vous préparerez la pâte, vos légumes doivent être parés, votre huile en train de chauffer. Plutôt que d'utiliser de l'eau ordinaire, plusieurs amateurs de tempura utilisent de l'eau minérale, de la bière ou une boisson gazeuse citronnée. La présence de bulles semble augmenter l'effet de dentelle à la cuisson. La recette donne assez de pâte pour un souper pour 3 ou 4 personnes.

Ingrédients

- Farine tout usage ou à pâtisserie tamisée, 1 tasse (250 ml)
- Œuf, 1 battu
- Eau ou eau minérale (glacée), environ ¾ de tasse (190 ml)
- Sel, ½ cuil. à thé (facultatif)
- Poudre à pâte (facultative, mais elle augmente l'effet de dentelle), 1 cuil. à thé

Préparation

Mettez la farine tamisée dans un bol à mélanger, ajoutez le sel et la poudre à pâte. Dans une tasse à mesurer, battez l'œuf, puis ajoutez de l'eau glacée

jusqu'à la marque de 1 tasse (250 ml), remuez bien le tout. Faites un puits au centre de la farine et ajoutez le mélange œuf/eau. Remuez le tout (le moins longtemps possible) à l'aide d'un fouet (ou d'une fourchette). Mettez aussitôt le bol dans un bol légèrement plus grand contenant de l'eau et des glaçons. Lorsque l'huile est prête, trempez de 3 à 6 morceaux dans la pâte (secouez-les légèrement pour enlever l'excédent de pâte) et mettez-les, un à un dans le bain de friture. Laissez-les cuire entre 30 secondes et 1 minute.

Petite sauce pour faire trempette

Ingrédients

- Sauce soya japonaise (Kikkoman), 3 cuil. à soupe (45 ml)
- Mirin (Kikkoman kotteri mirin), 2 cuil. à soupe (30 ml) ou 1 c. à s. (15 ml) de sirop d'érable
- Eau, bouillon de volaille ou fumet de poisson, 2 cuil. à soupe (30 ml)
- Huile de sésame, quelques gouttes au goût

Préparation

Mélangez tous les ingrédients. Servez dans des petits bols individuels.

Bon appétit!