

# La tarte aux prunes séchées

**A**ller aux prunes n'est pas comme dirait Jacques Réda *aller aux mirabelles*. C'est aller plus loin, et sans passer par la Lorraine, remonter plus haut. Aux pyramides où des prunes séchées faisaient partie des provisions des tombeaux, au moins aux croisades. En rapporter avec les croisés, avec leurs précieuses reliques, le prunier de Damas. C'est un long chemin. Aussi long que celui qui mène de la prune d'Ente au pruneau. D'un fruit oblong, violet pourpre sur fond bleuté (violet foncé si ce sont des quetsches), dont la chair jaune est tendre et délicatement sucrée, à ce pruneau qu'on voit noir (en réalité il est gris, poussiéreux mais c'est du sucre) et ratatiné. Et dur comme la corne.

Ce chemin conduit en Provence. A plonger la prune dans l'eau bouillante, à l'égoutter, à la mettre à sécher jusqu'à complète dessiccation. Il conduit à Agen, mais aussi à Tours : à recueillir les fruits à mesure qu'ils mûrissent et tombent à terre, à les exposer sur des claies à l'action du soleil, puis à les faire passer plusieurs fois dans un four préalablement chauffé.

Il en est un plus court. On ne m'en voudra pas de le prendre. C'est un petit chemin, certes, mais il faut voir comme il chemine. Il mène, comme tous les chemins, à Rome. La preuve, ce forum. Où je m'arrête avec lui, et que je quitterai si l'envie me prend de courir d'autres lièvres. On y cause de tout et de rien. De la pluie et du beau temps.

Entre femmes. Des fans de loisirs créatifs. Aujourd'hui elles parlent des prunes, il faut dire qu'il y en a « tellement trop ».

Une certaine *Agatha Christie* voudrait les faire sécher, pour faire du lapin en hiver. Hélas, le soleil et la chaleur ne sont pas au rendez-vous. Heureusement, les copines sont toujours là, avec leurs solutions.

Une *Pacrijo* lui répond qu'elle ne voit pas pour ses prunes et lui fait quand même un coucou. « Et si tu essayais de les dessécher au micro-ondes comme on fait avec les herbes ? Je passais sur le site demander aux forummeuses si elles avaient des idées pour utiliser une machine à piler la glace car chez moi il fait 35°... »

Ses prunes, *Agatha* les laissera tomber puisque personne ne peut l'aider, et elle ne trouve rien sur Internet. « Je n'ai pas de micro-ondes, répond-elle à *Pacrijo*, je suis très four traditionnel pour mes recettes, donc... ça ne fait rien, avec le restant, je fais de la liqueur. »

J'aimerais bien me mêler à la conversation, proposer mes services à cette pauvre *Agatha*, un truc facile et hype, mais je ne trouve pas le bon pseudo. Celui qui me dira, moi et mes possibilités. Et pour raconter quoi ? Que dans mon jardin il y a des pruniers ? Que ce sont des *prunes d'amour* ? Voulez-vous de mes prunes, *Agatha* ? Not' cochon n'en veut plus, elle me répondra. Ce qui signifie que mon offre vient trop tard, qu'une *Crumble* qui n'a pas mes scrupules, ma culture, lui a déjà tendu la main.

« Au lieu d'essayer de les sécher, pourquoi ne les congèles-tu pas ? Moi c'est ce que j'ai fait avec mes prunes. J'en avais beaucoup cette année, impossible de tout cuisiner à la fois ! Rincées et essuyées, puis coupées en deux et dénoyautées, tu les poses côté peau sur le plateau, tu les citronnes, et hop ! Tu congèles. Ensuite, quand tu en as besoin, tu les décongèles pour faire de la confiture, des tartes ou bien du lapin aux prunes, c'est tout. Facile, non ? »

« Il y a mieux, *Crumble*, ce sont les prunes d'amour, intervient alors celui qui se fait appeler *Prune* (j'ai pris faute de mieux ce pseudo). »

« *Prune*, dans mon coin, on appelle ça des prunes à cochons. Elles sont terriblement acides. »

« Cuites, elles sont très bonnes, *Crumble*, je t'assure. Tu as déjà entendu parler de la tarte aux prunes séchées ? Non ? Je vois que tu n'as pas lu *Coup d'Etat*, de Pierre Moinot. Ou que tu n'es pas allée jusqu'au

dessert. Et tu ne connais pas *Henriette*. Tu la connaîtrais, *Agatha*, tu mettrais tes prunes au four, tu les passerais plusieurs fois. Tu sais que j'ai un four encore plus traditionnel que le tien, un vrai four à pain ? Tu pourrais y faire sécher tes prunes. Tu pourrais même y cuire ta tarte. »

*Agatha* ne répond pas. *Crumble* ne lui en laisse pas le temps. « Je n'ai pas lu ce roman et je ne connais pas ton *Henriette*, *Prune*, mais j'ai entendu dire qu'on les faisait cuire, dans très peu d'eau. Puis qu'on en ôtait le noyau. »

« Tu as raison, *Crumble*, et surtout on les écrase bien. On en fait une purée épaisse. »

« Puis on prépare une pâte à tarte avec de la farine, de la crème et du sucre en poudre. »

« *Crumble*, si tu veux les proportions, les voici : 375 gr de farine, un grand bol de crème levée sur le lait qui a bouilli, deux cuillerées de sucre en poudre et une pincée de levure anglaise. De cette pâte tu fais deux boules, une grosse, avec les deux tiers, et avec le restant une petite. »

« La grosse boule que j'étale avec mon rouleau à pâtisserie, et la petite dont je ferai à la fin des lanières... »

« Des petits croisillons, pour parler comme *Henriette*. Bravo, *Crumble*, tu as tout compris. »

« *Prune*, elle me plaît bien, ta recette, je vais l'essayer. Mais à ton avis, on fait bouillir les prunes après les avoir passées au four, ou avant ? »

Là c'est moi qui sèche. *Prune* se trouve soudain très tarte. Elle ne sait quoi répondre à cette *Crumble* qui commence à l'énerver. Elle n'a visiblement pas compris que ces propos ne lui sont pas destinés. Que c'est à *Agatha* que je m'adresse. Si je ne l'éconduis pas poliment mais fermement, elle ne me lâchera plus, et alors, bye bye *Agatha*.

« Salut *Agatha*, c'est moi *Flo*. Tu sais, je pensais à un truc. Avec mes yaourts toujours pas au point et tes prunes pas encore séchées, crois-tu qu'on pourrait faire des yaourts aux prunes ? »

La suite, on l'imagine sans peine. Pendant que la discussion avec *Crumble* s'éternisait, que les forummeuses abandonnaient l'une après l'autre la place, que les époux décidaient vu le temps de passer le week-end chez eux à bloguer, les épouses cherchaient un hôtel pas trop loin, pas trop cher, pour expérimenter la recette du yaourt aux prunes.

Par Denis Montebello Photo Marc Deneyer

