

Notre menu du 14 novembre 2013 est plus que « Vaudois » :

Salade d'automne

Papet vaudois

Tarte Tatin

Strudel aux pommes et sa crème vanille

Vin apporté par les participants

Freddy apporte, dès 8h30, une première tarte Tatin. Irène, Annick et moi-même nous aventurons à laver, couper et précuire les poireaux. Benoît, de son côté, pèle les pommes de terres. Annick commence à laver et préparer sa salade. Nous enlevons le superflu aux saucisses qui rejoindront la casserole 1 heure avant la fin de la cuisson.

Un petit café s'impose vers les 10 heures. Clarisse nous rejoint pour finir de peler les p.d.t. et les carottes pour la salade prévue par Annick. A 10h15 nous rajoutons les p.d.t. aux poireaux selon les instructions laissées par Irène.

La salade est en train d'être figolée. Les légumes mijotent et nous attendons de rajouter les saucisses, après avoir prélevé une portion de légumes pour Clarisse, qui ne peut pas manger de charcuterie. Toute la vaisselle est préparée, y compris pour les desserts et le café.

Freddy nous rejoint avec une deuxième tarte Tatin. Le champagne, offert par Christiane lors de notre premier repas communautaire, est servi pour l'apéro. Petit à petit les gens arrivent et le groupe s'anime autour de discussions diverses (sur leurs origine, sur les repas et autres). On allume les bougies et nous passons à table.

Une salade bien garnie, suivi du fameux papet vaudois, bien servi et copieux, nous fait passer un moment agréable. Les desserts, également confectionnés par Galina, nous ont ravi le palais à ne plus pouvoir sortir de table ! Un grand bravo à Freddy et Galina.

Le café, thé et autres boissons nous aident à digérer ce magnifique repas.

Nous nous sommes également concertés au sujet du menu du repas de Noël, qui sera organisé le 19 décembre prochain

17 personnes étaient présentes.

Alfred Meyer