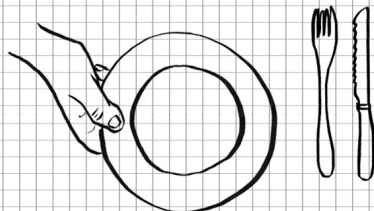


Recette

DES PETITS CONGLOMÉRATS À LA MONTSERRATIENNE

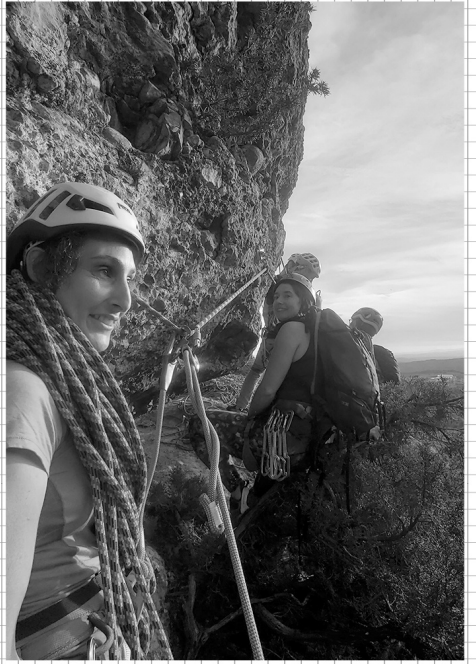


par Aurélie Schwartzmann

Ingrédients de saison :

- 1 beau conglomérat
- 14 grimpeuses & grimpeurs
- Quelques nouveaux gumistes
- Des 1ères fois
- De la Simple et de la Double
- 1 brin à coincer (=abandonner)
- 1 pincée de fous rires
- 2 chaussons hachés (=troués)
- 1 énergie bien fraîche
- Plusieurs défis relevés
- 2 c.à.c de télétravail
- 1 crémaillère
- 1 cadre incroyable
- 1 filet de complicité
- 1 soirée dansante







Préparation : plusieurs mois |



Dégustation : 1 semaine |



Saison idéale : octobre 2023

Préchauffer quelques mois à l'avance une centaine de gumistes.

Laisser infuser et filtrer pour obtenir le cru du séjour Toussaint 2023, 14 gumistes dynamiques et enthousiastes. **Répartir** dans un très grand gîte chaleureux et confortable à Sant Cristofol, Montserrat. ¡Hola !

Presser un peu avant 8h.

Disposer plusieurs couches (idéalement 3) en terminant par 1 couche de Gore-Tex afin de se protéger du petit vent matinal frémissant et givrant.

Réserver au frais la matinée, **sans peler**.

Mélanger énergiquement les différents outils carto, **vérifier** régulièrement pour trouver au bout d'un temps (indéfini), le site rêvé.

À mesure que le temps s'adoucit, **éplucher** jusqu'à obtenir 1 seule couche. **Badigeonner** de crème indice 50 et surveiller pour éviter de faire griller sur la paroi.

Faire suer sur du beau conglomérat bien adhérent, aux formes géologiques surprenantes ! **Ajouter** 1 ou 2 longueurs puis **délayer**.

- 2 pincettes main gauche par-ci,
- 1 pointe de pied droit par-là,
- 1/4 externe bien placé.

Remonter doucement la paroi, point après point, même espacés.

Secouer, remuer de temps en temps, **laisser mijoter** sans jamais relâcher et **poursuivre** l'ascension. **Savourer** au sommet !

Le jour gris et humide, **arroser** puis **égoutter** sur le GR, pour prendre de la hauteur et atteindre le superbe monastère niché dans le massif.

En fin de journée, **réserver** les cordes et chaussures dans l'entrée.

Laver et **disposer** sur des canapés moelleux. **Faire fondre** à feu très doux jusqu'à obtenir une pâte bien tendre. **Allonger** si besoin.

20h, *napper* et *dresser* une belle tablée. *Démouler* les canapés. *Déguster* et *partager* aussitôt!

Porter à ébullition une partie de la troupe avec un peu de vin rouge et de la bière jusqu'à obtenir un velouté de gumistes bien parfumé et enivré. *Parsemer* d'une mélodie fédératrice pour relever le tout. *Laisser infuser* quelques minutes... puis *flamber* la préparation festive !

23h, *couvrir* et *laisser reposer* la nuit, avant de *faire revenir* le lendemain.

Renouveler la préparation, sans modération, avec les mêmes ingrédients, la même énergie, les mêmes rires, pour découvrir et partager encore, de nouvelles saveurs!



Un grand merci aux chefs cuisiniers exceptionnels de la semaine, qui nous ont offert un vrai séjour gastronomique ! Merci à Brigitte aidée par Sandra pour l'organisation du séjour!