

## Bilan des stocks et résultats du petit jeu

Clairette, le 16 décembre 2010 à 16:17

Qu'avons-nous donc mangé pendant la traversée ? Rappelez-vous, on avait fait **un petit jeu...**

Nous partions donc avec 36.5 kg de pâtes et 78.75 kg de conserves diverses et variées. Après des discussions sur les estomacs de Boris et d'Ange, nous sommes parvenus à ces propositions concernant le stock à l'arrivée :

- Françou :  $q_{\text{TotalFinal}} \text{ (kg)} = 81 - x * 2.9$ , où  $x$  est le nb de jours pendant lesquels Bo et Ange seront à bord (zéro, vu qu'ils nous rejoindront de l'autre côté de l'Atlantique !)
- Titosaure et Monsieur Doudou : 0.34 kg de pâtes et c'est tout
- Gnégnesse : 25 kg de pâtes, 4.2 kg de sauces et 62 kg de conserves.

Les vrais chiffres (aux erreurs de notage près, parce qu'on a pensé quasiment tout le temps à écrire ce qu'on sortait des coffres, mais on n'est pas à l'abri d'un oubli), c'est :

- 33.05 kg de pâtes
- 7.25 kg de sauces
- 63.77 kg de conserves.

soit un total de 96.22 kg (hors sauces à pâtes vu qu'elles n'étaient pas dans le pari initial).

Bilan :

- Françou, erreur de 16.3%
- Titosaure et Monsieur Doudou : erreur de 99.6% : Félicien n'a pas tant mangé que ça !!
- Gnégnesse : sur le total, une erreur de 12.4% seulement ! et une appréciation très fine de la quantité de conserves...

Il semblerait que Gnégnesse ait encore gagné, suivie de pas très loin par Françou ! Titosaure et Monsieur Doudou, je ne vous embaucherai pas comme intendants, mais vous serez les bienvenus quand même à bord (Hobbess, Girouette et Titosaurette vous attendent de pied ferme et manigancent déjà tout un programme de bêtises à faire avec vous).

On n'aurait pas fait mieux que nos vaillants joueurs, pour évaluer le stock final. En plus, personne n'avait connaissance de la quantité de « frais » : fruits, légumes, pommes de terre, ail, oignons... Encore moins des 6 conserves (dont 3 déjà mangées) de bonnes bonites qui sont arrivées à bord en cours de route ! On a aussi mangé pas mal de conserves de fruits, mais on n'avait pas compté la quantité initiale.

En plus je me suis amusée à imaginer des tas de recettes pour faire autre chose que des pâtes (*NDTLGP : moi ça me dérange pas je me fais des tas de pâtes à n'importe quelle heure, en particulier des sucrées au pavot moulu au milieu de mon quart de nuit à 2h du mat', c'est les*

*meilleures de la journée et en plus il en reste pour les manger froides le matin avec du yaourt – et toujours du pavot et du sucre – miamiamiam) : au début, c'était assez facile avec les légumes frais, mais petit à petit, le jeu s'est corsé... en tous cas je retiens l'idée de la tarte à tout, pâte à tarte faite avec de la farine et de la margarine (ça conserve mieux que le beurre, y compris hors du frigo) et garnie avec ce qui passe sous la main, ou ce qu'il faut manger avant que ça se perde. Allez, je suis sympa, je vous offre une petite **recette de tarte aux conserves quatre jours avant l'arrivée** (il n'y a plus rien de frais, donc, à part un oignon survivant) :*

### *Ingrédients :*

Pour la pâte : 180g de farine, 90g de margarine, du sel

Pour la garniture : de la moutarde, de la bonite en conserve, une boîte de tomates concassées, un oignon, des graines de moutarde. Pas d'oeufs : il n'y en a plus au frigo depuis bien longtemps...

### *Manipulations :*

Si la recette des conserves de bonites a préconisé de mettre beaucoup trop de sel, faire dessaler la bonite en petits morceaux.

Préparer la pâte : mélanger à la spatule d'abord, puis pétrir à la main (une seule main, le but étant de ne pas s'en mettre partout, je rappelle qu'il faut de l'eau pour se laver les mains, et l'eau, c'est précieux. Sans compter que le bateau bouge, et qu'il est préférable d'avoir une main propre disponible pour se rattraper sans mettre du gras partout dans le bateau, en plus des 2 pieds écartés et des fesses calées qui réduisent déjà grandement le risque de chute).

Étaler la pâte sur du papier sulfurisé, avec une petite bouteille de bière, sans étiquette et propre bien entendu, en guise de rouleau à pâtisserie (assez petit pour ne pas encombrer le bateau). Installer confortablement la pâte dans le plat à tarte, et récupérer le surplus de pâte qui déborde du plat, ça servira pour la déco. Allumer le four et profiter du préchauffage pour précuire un peu la pâte.

Couper l'oignon en rondelles avec un super opinel offert par Mamodile. Attention les doigts, ça coupe ! Faire revenir ces rondelles d'oignons à l'huile d'olive, avec quelques grains de moutarde qu'on a depuis bien longtemps (merci Marc et Sophie) mais qu'on se demandait bien comment on pourrait les utiliser, ben voilà, faut tenter. Miam, ça sent bon ! En fin de cuisson, ajouter la boîte de tomates et touiller (pas besoin de faire chauffer plus, ça chauffera dans le four, on va économiser un peu de gaz). Ajouter sel et poivre à la convenance des gourmands.

Sortir la pâte du four. Enduire le fond de tarte de moutarde, puis disposer la bonite émiettée (et égouttée s'il a fallu la faire dessaler, sinon ça fait une tarte à la flotte, beuark). Couvrir avec le mélange tomate-oignon-moutarde. Faire une petite déco avec les restes de la pâte brisée, c'est le petit plus qui impressionne l'équipage... Saupoudrer de quelques grains de moutarde encore, c'est joli et ça croque sous la dent. Enfournier le tout 20 minutes environ.

Au moment de sortir la tarte du four, on enfourne le pain qui est tout prêt à cuire, parce qu'on a super bien prévu le timing, on va économiser un préchauffage du four et du gaz par la même occasion.

Il ne reste plus qu'à déguster, dans le cockpit, à la lueur des nouvelles loupottes de cockpit à LED, car la nuit vient de tomber et la température devient agréable. La tarte fait 4 bonnes parts, on peut en manger les 2 parts restantes le lendemain à midi, froides (ça va mieux avec la température étouffante des tropiques. Comment ça, chez vous il neige ?).

Bon appétit les moussaillons !

*NDTLGP : on peut aussi suivre le même principe avec de la pâte à pizza ... à condition qu'elle ne tente pas un salto arrière en entrant dans le four. Oui, c'est du vécu , autour du 46ème Ouest ...*

Adresse de cet article :

<http://www.lesbaleinesetlescoquillages.com/2010/12/16/bilan-des-stocks-et-resultats-du-petit-jeu/>

### 5 commentaire(s) :

Claire TABARY- [clairetabary@sfr.fr](mailto:clairetabary@sfr.fr) - 17 décembre 2010 @ 21:08

la boutique d'accastillage, l'atelier de mécanique marine, et maintenant les Tartes à la Folie, sacré cursus, Clairette! rassure-toi, même sur un sol bien stable et dans une cuisine avec robinet intarissable, on fait aussi des tartes à tout en faisant des saletés. Belle organisation, en tout cas, et belle motivation pour nourrir agréablement ton homme!

Gnègnès- [agnes.khyn@gmail.com](mailto:agnes.khyn@gmail.com) - 30 décembre 2010 @ 09:56

et au fait, aurais-je droit à un ptit cadeau vu que j'ai gagné le ptit jeu ?????

Tomtom- [tomtom@lesbaleinesetlescoquillages.com](mailto:tomtom@lesbaleinesetlescoquillages.com) - 30 décembre 2010 @ 18:13

non mais c'est quoi ce caprice ? Tout ça pasque Mâdâme arrête pas de gagner  
- Si tu continues on retourne à Fort-de-France chercher la carte qu'on y a postée :)

Gnègnès- [agnes.khyn@gmail.com](mailto:agnes.khyn@gmail.com) - 31 décembre 2010 @ 05:21

nonononononon je la veux bien !!

- j'y peux rien si j'gagne... en meme temps, il n'y a pas eu beaucoup de participants...

mamounnette- [mc.wouts@gmail.com](mailto:mc.wouts@gmail.com) - 24 décembre 2010 @ 19:29

Bravo pour la cuisine !