

Les pintades avaient pondu.

Cinq petits œufs, tout frais, tout ronds.

Un grand coup de vague à l'âme avait envahi ce soir là notre chercheur de diamants que deux ou trois "mazouts"* bien tassés n'avaient pas réussi à dissiper.

Le mal du pays avait fait son œuvre que seule une option radicale pourrait éliminer : c'était décidé, les œufs ne finiraient pas comme à l'habitude dans la chachouka, mais Foussa, le nouveau cuisinier, ferait un superbe plat d' "œufs durs - mayonnaise", comme autrefois, à la maison, au pays, dans le petit village, si loin d' ici

Et Foussa n'avait pas son pareil pour la mayonnaise : toujours douce, onctueuse, jamais ratée malgré les fortes chaleurs !

"Longues pattes" (les africains emploient toujours le mot juste pour désigner les européens) en était à son cinquième verre lorsqu'il s'aperçut que Foussa avait oublié le sel sur la table basse; il se dirigea alors vers la case-cuisine pour réparer cet oubli ... et c' est là qu' il surprit le secret de la fabrication - miracle : Foussa tenait le bol de la main gauche tandis qu' il fouettait vigoureusement le mélange grâce au fouet qu' il maniait magistralement de la droite !

Et l'huile, me direz - vous ?

Eh bien, Foussa s'arrêtait de temps à autre pour en avaler une grosse lampée qui lui gonflait alors les joues, et qu' il restituait ensuite sous forme d' un mince filet dont il modulait le débit par ses lèvres expertes selon le niveau d' avancement de la préparation !

Finalement, les petits œufs de pintade, tout ronds, tout frais cuits durs, avec simplement un peu de sel

* Wisky - Coca des broussards.

Archi-connu de tous le africains !!!