

LE CHUTNEY AUX POMMES DE JULIA



1,750 kg de pommes, pelées, épinées, coupées en morceaux
4 oignons pelés et coupés finement
2 gousses d'ail écrasées
jus d'un citron
1 cuillerée à soupe de graines de moutarde
900 ml de vinaigre
450 gr de raisins secs
1 cuillerée à soupe de gingembre en poudre
2 cuillerées à café de sel
1 kg de sucre brun

Les rapprochements culinaires font naître souvent de bonnes surprises et viennent troubler les habitudes. Nous vous proposons une recette de chutney, ce condiment importé directement des Indes par les britanniques et qui trouve ici des accents auvergnats grâce à la pomme. Vous serez très vite accro de ce mélange salé-sucré, aigre et doux, qui relève des viandes un peu fades et fait un heureux contraste gustatif. Essayez un jour de grande folie d'en déposer une petite lampée sur un morceau de livarot. Surprenant...

Méthode

Mettre les pommes, les oignons, l'ail, le jus de citron et 600 ml du vinaigre dans un confiturier. Mener à l'ébullition puis laisser cuire doucement pendant une heure jusqu'à ce que le mélange devienne une compote. Ajouter le restant des ingrédients et cuisiner à feu doux en remuant fréquemment jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

Mettre en pots comme pour la confiture. Fermer bien les pots et les retourner pour couper l'air. Laisser reposer 3 à 6 semaines avant d'entamer. Manger avec la viande froide, les pâtes ou les plats cuisinés.

Recette élaborée par Julia Mac Lean

LA POMME DE TERRE BLEUE



Où la trouver ?
Elle n'est pas commercialisée.
En bourse d'échange au Jardin
Conservatoire à Saint-Pierre-sur-
Dives.

Son origine

Originnaire du Chili, la « morelle » est introduite en Irlande et en Espagne à la fin du 16^e siècle. L'Espagne, l'Italie et l'Allemagne en adoptent très vite la culture. Les paysans de l'ouest de la France redoutent cette plante et n'en veulent même pas pour leurs animaux.

En Normandie

En 1769, l'agronome rouennais Jean-François Mustel tente de faire cultiver la pomme de terre en Normandie. Les premiers essais se feront près de Lisieux, à Saint-Aubin-de-Scellon. Réville, le curé de la paroisse, en cultiva une acre. Avec les pommes de terre, il fabriqua du pain. En 1782, Michel Saint-John de Crèvecoeur publie un traité de la pomme de terre. En 1817, un brasseur de bière en cultive 18 000 pieds qu'il ne vend qu'à un prix médiocre aux indigents. A peine adoptée par les auvergnats, cette « truffe » subit les attaques du mildiou (1846). On cherche alors à la remplacer par la capucine et la glycine tubéreuses. La découverte de la bouillie bordelaise à base de cuivre va permettre de conserver la pomme de terre. Des variétés vont se développer comme la Victor, Saucisse et cette pomme de terre « Bleue de la Manche » qui vient du Cotentin, également cultivée dans l'Orne.

Ses usages vont de la nourriture pour cochons jusqu'à des préparations plus fines, comme les « paillassons », confectionnés pour les repas de fêtes.

Présentation de la plante par Christiane Dorléans