

CASSOLETTE DE MOULES



Pour 4 personnes
1 belle noix de beurre
1 cuillère d'huile
72 belles moules
4 échalotes
1 verre de cidre sec
4 cuillerées à soupe de crème fermière
sel, poivre, safran ou muscade
persil frais ciselé

ne. Faites ouvrir les moules sur un feu vif, enlever les moules des coquilles, les réserver. Dans une poêle faites fondre une belle noix de beurre et un peu d'huile, ajoutez les échalotes que vous laissez blondir à feu moyen. Mettez un verre de cidre et laissez réduire. Ajoutez la crème (une cuillère à soupe par personne), laissez mijoter quelques minutes pour que le fond de sauce et la crème se mélangent, et que l'ensemble épaississe. Ajoutez le sel, le poivre et, selon les goûts mettez une pointe de safran, ou de muscade. Disposez les moules dans un petit plat à oreilles, répartir la sauce sur les moules, et mettre sous la salamandre (grill du four) pour que la crème soit un peu dorée. Au moment de servir parsemer de persil frais ciselé. C'est simple et impossible à ne pas réussir.

Les « moules frites », au demeurant souvent sympathiques, sont devenues obsédantes sur la côte. Il est des façons plus raffinées de déguster ce bivalve. Voici donc une courte recette qui fait une bonne entrée. La présentation est agréable dans des plats ronds à oreille (pour œuf plat ou crème brûlée). Je vous conseille un bon cidre fermier sec pour accompagner cette petite entrée, vite faite, que l'on peut préparer à l'avance.

Comptez 18 belles moules par person-

PRIMEVÈRES « À OREILLES »



Où les trouver ?

Elles sont très peu commercialisées aujourd'hui en France : dans les Vosges, la collection du Jardin de Cottage est à découvrir.

En Normandie, le pépiniériste Ellébore en propose une quinzaine de spécimens.

En bourse d'échange, au Jardin Conservatoire à Saint-Pierre-sur-Dives.

Il faut, pour découvrir les primevères « à oreilles » ou Auricules, pénétrer, fin avril, dans le petit jardin d'une grand-mère et se laisser réjouir !

Venues d'Autriche

Ramenée au jardin des plantes de Vienne au XVI^e siècle par le botaniste Charles L'écluse, cette petite primevère des Alpes va se révéler à l'Europe. Elle paraît dans les bouquets peints des œuvres flamandes au XVII^e siècle et ne sera présentée à la Cour de France qu'en 1685.

Au XIX^e siècle, à Liège, les habitants fiers de leurs collections les exposent aux fenêtres sur de petits théâtres. La mode gagne Paris vers 1850, le grand chic est de disposer d'un théâtre d'Auricules de cinq ou six tablettes. Le fond de ce théâtre est souvent peint d'une scène ou d'un paysage.

En Normandie

Vers 1900 les cultivateurs grainiers A.Lenormand et Rosette à Caen, cultivent la variété la Liégeoise, très rustique. En 1937 les auricules ne figurent plus aux catalogues.

Aujourd'hui elles ne subsistent que dans quelques jardins de grand-mères qui les cultivent, soit en bordures à l'ombre, soit en pots. Les coloris sont assez variés, bleu porcelaine, caramel ou pourpre et certaines sont comme poudrées de farine. Elles fleurissent quelques vieilles tombes dans les cimetières. Une potée orne le calvaire de Tortisambert.