

POMMES DE TERRE AU FOUR AU PARFUM DE LAURIER



1 grosse pomme de terre par personne
1 feuille de laurier par pomme de terre
1 barde de lard par pomme de terre
un peu de beurre
sel poivre

Vous êtes garanti d'un succès assuré avec cette recette de pommes de terre qui constitue un plat, sans prétention mais très goûtu.

Choisir de grosses pommes de terre, très fermes (une par personne), les laver, les mettre à cuire dans de l'eau salée. Arrêter à mi-cuisson, les pommes de terre sont encore fermes, égoutter. Fendre sur la longueur les pommes de terre, et y glisser une feuille fraîche de laurier sauce, préalablement passée sous l'eau.

Entourer la pomme de terre d'une barde de lard piquée avec un cure-dent. Disposer dans un plat légèrement beurré.

Mettre au four à une température de 200° (thermostat 7), jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées.

Servez très chaud. Le goût du laurier est très fort et se communique à la chair des pommes de terre et la table en respirera l'odeur.

Ces pommes de terre parfumées et dorées accompagnent très bien un rôti de porc, de veau ou des andouillettes.



A lire dans Plantes remèdes en Pays d'Auge, Montviette Nature en Pays d'Auge.

LOTOT

Dans les jardins du Pays d'Auge ce pied unique de laurier cerise est appelé « lotot ». Il est réservé à la préparation des laitages.

La ménagère l'utilise pour parfumer les laitages (riz, semoule...). On en détache deux feuilles que l'on rince soigneusement pour donner au lait une saveur proche de l'amande amère. D'autres disent de lui qu'il évite au lait d'attacher à la casserole. Lorsque la fermière lavait la baratte, elle la parfumait avec une infusion de laurier-cerise. D'après Claire Tiévant, *Normandie. Almanach de la mémoire et des coutumes.*

Symbole d'immortalité du fait de la persistance de son feuillage, les rameaux de « lotot » comme ceux du buis sont bénits par le prêtre le dimanche des rameaux.

En plus d'être une plante à parfum, le laurier est une plante remède pour les maux de gorge. Pour soigner l'angine, il faut faire chauffer sur une plaque des feuilles de laurier. Quand elles sont cloquées, on les garde toute la nuit autour du cou. Pour certains, la tisane de laurier, c'est plus radical que le sirop.