

SOUFFLÉ À L'ORANGE



4 zestes d'oranges 1 zeste de citron
1 litre de lait et 1 verre
200 gr de sucre
60 gr de crème de riz
4 œufs

Naturellement, il faut que vos invités soient à l'heure, mais le soufflé reste un des rois des desserts, et cela vaut la peine de risquer la surprise.

Comptez 25 minutes pour préparer l'appareil et 30 minutes de cuisson (four thermostat 6). L'appareil à soufflé peut être conservé le temps du repas au frigo avec un linge dessus, avant d'être mis dans le moule. Autre solution : n'ajouter les blancs en neige qu'au dernier moment.

Lavez les oranges et le citron, et rapez-en le zeste finement. Versez le zeste obtenu dans 1 litre de lait, portez à ébullition pendant 5 minutes. Passez le lait à travers une passoire fine, remettez sur le feu et ajoutez le sucre. D'autre part délayez la crème de riz avec le verre de lait, versez-la doucement dans le lait bouillant en tournant avec un fouet. Faites bouillir en tournant sans arrêt pendant 3 minutes pour que le mélange épaisse. Laissez un peu refroidir, ajoutez les jaunes d'œufs un par un puis les blancs battus en neige ferme, versez dans un moule à soufflé et faites cuire aussitôt.

Pour renforcer le parfum de l'orange, quelques gouttes d'une liqueur à base ou parfumée à l'orange renforcent avantageusement le goût.

L'ARBRE AUX ANÉMONES



« L'arbre aux anémones » est un arbuste raffiné et mal connu que l'on découvre encore en quelques jardins discrets, ça et là en Normandie.

Le *Calycanthus floridus* est originaire d'Amérique du Nord : de la Pennsylvanie à la Caroline, il pousse dans des terres fertiles et marécageuses au bord des eaux. Il fut introduit en Europe en 1726. Il s'est répandu aussitôt. Sa rusticité lui valut d'être cultivé dans de nombreuses régions de basse altitude. Il semble avoir été adopté sur l'ensemble du Pays d'Auge. Il en subsiste encore en quelques jardins à Lisieux, Tordouet, Montpinçon...

J'en ai fait la découverte pour la première fois dans un petit jardin abandonné à Montviette. Encore clos d'une haie d'aubépine, l'ancien potager de la ferme près du pressoir ne contenait plus que ronces, herbes folles et clématites sauvages enchevêtrées. Un matin de juin, au milieu de ce fouillis serré apparut un bouquet de curieuses fleurs pourpres dressées à la cime de cet arbuste.

Il a disparu des jardins, probablement parce que les jardiniers amateurs ne parviennent pas à le reproduire. Il fleurit abondamment, toutefois sa graine reste stérile. La seule possibilité de reproduction est le « marcottage ». Les tiges les plus basses et les plus souples sont courbées, couchées sur le sol et enterrées. Recouvertes de terre fraîche, elles parviennent à s'enraciner. La transplantation est ensuite délicate : elle demande un espace frais, à l'abri du vent.

Une fois installé, l'arbre aux anémones est très rustique : il supporte même les grands froids comme ce fut le cas en janvier