

LES 36 TOMATES APÉRITIVES DE LÉON



une pâte feuilletée
36 petites tomates cerises
60 gr de beurre fondu
100 gr de sucre
du parmesan en poudre
du thym séché et haché

Pour un apéritif fait maison, voici une petite originalité, réalisée en un tour de main et qui sera très appréciée.

Étaler une pâte feuilletée dans un plat (vous pouvez lui donner une forme rectangulaire).

Piquer très soigneusement la pâte avec une fourchette, puis avec un pinceau étaler une petite couche de beurre fondu.

Répartir les 100 gr de sucre sur le feuilletage.

Dans le ramequin où le beurre a fondu, faire rouler les petites tomates : enduites d'une peu de beurre elles retiendront plus aisément le parmesan dont vous allez les saupoudrer.

Disposer vos 36 petites tomates sur la pâte feuilletée (soit 6 rangées de six). Saupoudrer les tomates de parmesan râpé finement, puis parsemer l'ensemble de thym.

Mettre ensuite au four à 200 pendant 20 minutes (la cuisson est liée aux performances du four)

Sorter le tout quand la pâte est dorée. Puis découper en lanières puis en carrés avec au centre une petite cerise.

C'est mieux que des cacahuètes !



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

A découvrir au Jardin Conservatoire de Saint-Pierre-sur-Dives.

LA TANAISIE

La tanaisie vulgaire est une plante sauvage qui pousse le long des talus. Elle a été ramenée dans les jardins pour ses usages médicaux et vétérinaires.

Ses feuilles très découpées sont très parfumées, ses fleurs jaunes sont très serrées.

Les feuilles de tanaisie sont posées en cataplasme sur le ventre des enfants pour « faire descendre les vers ». Les adultes en préparent un vin servi sous le nom de chartreuse.

La tanaisie sert aussi à agrémenter des recettes. A Lisieux, une famille avait coutume de préparer la pâte à crêpes de la Chandeleur en la « parfumant » avec une jeune pousse de tanaisie crispée, cultivée au jardin. La tanaisie était finement coupée dans la pâte. La tanaisie crispée est une espèce ornementale peu commune.

A Saint-Michel-de-Livet, une famille mettait quelques feuilles de tanaisie pour parfumer les moules au vin blanc.

Enfin, la tanaisie est mise en litière dans les niches des chiens pour chasser les puces et les autres parasites. En bouquet, elle est suspendue dans les étables pour le même usage.